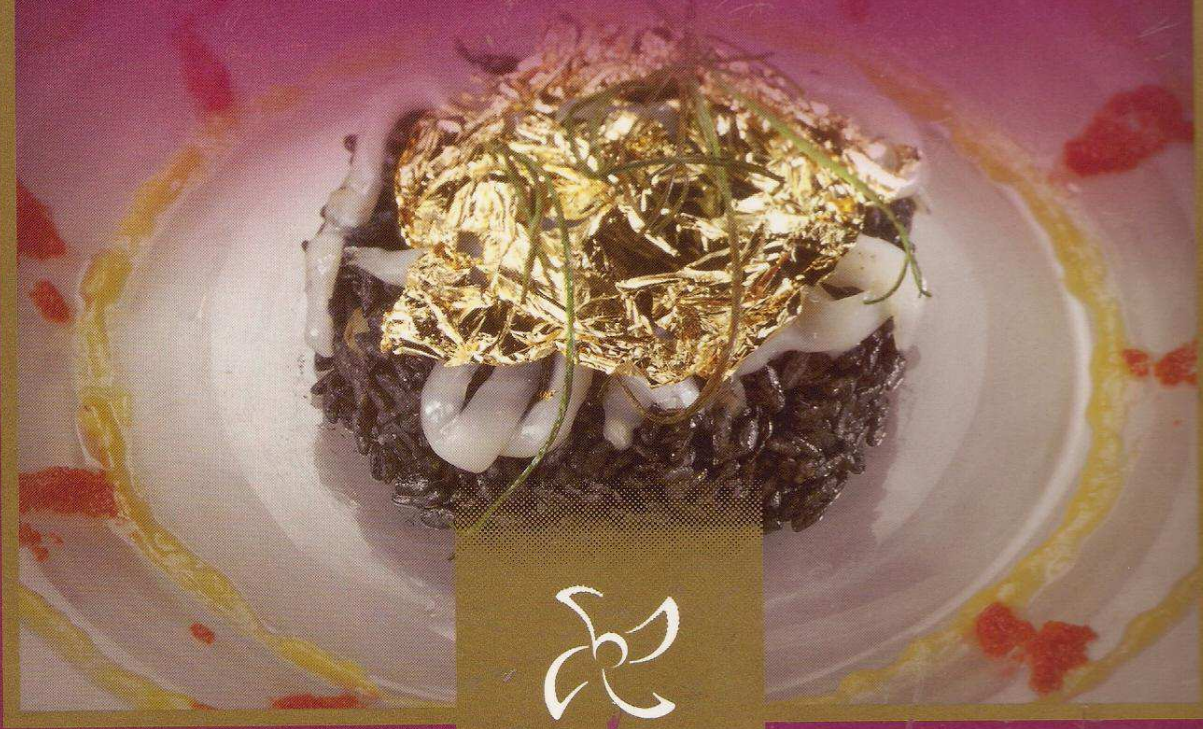
VORWERK

Contempora

Il nostro meglio per la tua famiglia

Ricette d'Autore



Bimby

VISIT…

Il mondo culinario sta acquistando sempre maggior visibilità e successo agli occhi dei media e del grande pubblico.
Stiamo assistendo ad una prorompente rivalutazione della tradizione, che si fonda sulla genuinità delle preparazioni gastronomiche e sulla qualità degli ingredienti, che viene rivisitata in funzione delle evoluzioni tecnologiche che consentono di cucinare risparmiando tempo e fatica, senza rinunciare alla bontà.

In questo contesto, Bimby non può che essere un protagonista indiscusso. Il suo equilibrio tra innovazione e tradizione è la chiave vincente per inserirsi in questo processo dinamico e in continua evoluzione. In Bimby i grandi Chef trovano un valido supporto nella ricerca costante di un compromesso tra l'antica arte culinaria, fatta di pazienza e attesa, e le esigenze della vita moderna, veloce e cosmopolita.

Questo volume nasce dall'interesse che Bimby ha saputo suscitare nei grandi nomi della ristorazione italiana. E' un volume particolare, ricco di ricette "dedicate" a Bimby da veri e propri "artisti" dell'arte culinaria.
Le preparazioni proposte sono "ricette d'autore", che grandi Chef hanno voluto realizzare utilizzando Bimby, svelando così i loro segreti e consentendo a tutti di eseguire vere opere d'arte.

Ricette di alto livello alla portata di tutti. Preparazioni talvolta complesse, sicuramente raffinate e ricercate anche negli ingredienti, che grazie a Bimby diventano semplici e facilmente realizzabili, ottime per celebrare una ricorrenza speciale o valorizzare una cena importante. Basterà seguire passo passo le ricette e i consigli degli Chef per la presentazione del piatto, per trasformare la Vostra casa in un ristorante di gran classe!

LasciateVi guidare in questo viaggio culinario, che ripercorre il nostro Bel Paese da Nord a Sud, riscoprendo sapori antichi proposti in chiave moderna. Assaporate la preziosità, l'originalità e la ricercatezza di queste opere d'arte che, oltre ad appagare la vista sapranno conquistare anche il palato più raffinato.

Presidente Vorwerk Contempora
Angelo Carlucci

I protagonisti di questo libro: gli Chef, artisti in cucina

Il nostro Paese è conosciuto in tutto il mondo non solo per il suo patrimonio culturale e artistico, ma anche per il suo patrimonio gastronomico, curato e tramandato con amore di generazione in generazione e arricchito con sempre nuove proposte creative.

In questo volume è presentata una carrellata regionale della "buona tavola italiana": una vera e propria raccolta che celebra la creatività e la sapienza dei suoi autorevoli interpreti che, attraverso l'elaborazione di ricette che esaltano la tipicità dei prodotti locali, si sono lasciati coinvolgere in un progetto ambizioso e ricco di sfide.

I trentuno Chef che hanno aderito alla realizzazione di questo volume hanno in comune la passione per la ricerca e per la scoperta, che tuttavia trova il proprio fondamento nel rispetto della tradizione del passato. In questa sfida Bimby, come sempre, si rivela un valido alleato per coniugare innovazione e tradizione.

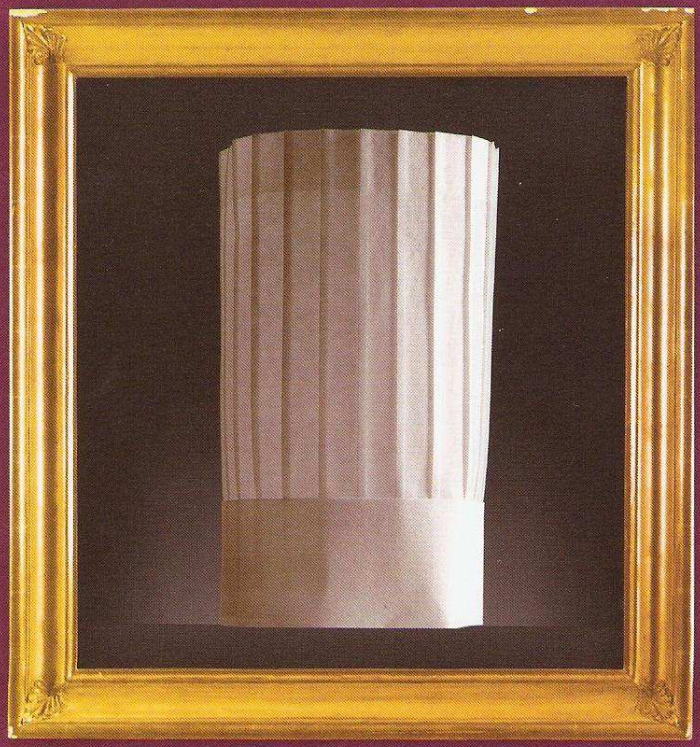
Ogni Chef è un vero artista dell'arte gastronomica che, attraverso la realizzazione di "un piatto da gustare" riesce a trasmettere un messaggio che va al di là della semplice preparazione del cibo. Come accade per le altre forme d'arte, ogni piatto si distingue per particolari caratteristiche che lo rendono unico e irripetibile: colori, forme, accostamenti, odori e sapori, ci parlano dell'artista che lo ha creato e sono in grado di stimolare i nostri sensi e suscitare in noi emozioni.

Per enfatizzare questa metafora, nel nostro libro, ogni Chef è stato "incorniciato", affinché potesse presentare con il suo sorriso – o il suo sguardo – le proprie opere d'arte dedicate a Bimby.
Accanto ad ogni cornice è stata riportata una "frase-motto" scelta proprio dagli Chef: un commento, un pensiero, un modo personale d'intendere la cucina e la propria attività.

Non abbiamo voluto aggiungere nulla, perché riteniamo che queste brevi frasi – arrivate direttamente dal loro cuore – siano più eloquenti di mille parole impersonali.

Al termine della preparazione di ogni ricetta, troverete alcuni consigli per la *finitura* e la presentazione del piatto, un suggerimento prezioso che Vi consentirà di completare al meglio la ricetta e di servirla in modo creativo e originale.
Sarà così svelato il tocco finale dell'artista, l'ultimo colpo di pennello in grado di trasformare l'opera in una vera ricetta d'autore.

Le *curiosità* sono state inserite di nostra iniziativa e vogliono costituire delle piccole note, suggerite sia dagli ingredienti che dai termini culinari presenti nella ricetta. Oltre alla gola verrà così solleticata anche la mente e verrà così arricchita la conoscenza dell'arte antica e sapiente del mangiar bene!



CHEF DEL
NORD ITALIA

Iniziamo il nostro "viaggio culinario" con gli Chef del Nord Italia. Un ricercato equilibrio sembra accompagnare le ricette di questa prima parte del volume, che conservano gli antichi sapori dalla tradizione e sanno cogliere, dal ritmo moderno della vita, le sfumature più metropolitane e le influenze cosmopolite.

Simbolo della Liguria, terra di profumi antichi, non poteva che essere il basilico, utilizzato nella sua espressione più tipica: il pesto. Dalla tradizione ligure deriva anche l'arbanella, contenitore antico qui rivisitato e utilizzato come originale piatto da portata.

Il ricco territorio del Piemonte ci porta ad assaporare il gusto pregiato ed intenso del tartufo d'Alba, sovrano incontrastato delle colline delle Langhe piemontesi. Questa Regione è conosciuta nel mondo anche per l'arte dolciaria ed, in particolare, per la lavorazione del cioccolato, qui proposto in una versione davvero elegante e raffinata.

La Lombardia, luogo dove storia e sapori del passato si incontrano con il moderno, viene rappresentata attraverso ricette che si basano su ingredienti tipici quali il riso, il midollo, il petto d'oca e la mostarda. Tutti alimenti che ci ricordano la vita di altri tempi, ma che trovano ampio spazio nella ricerca moderna dei sapori antichi.

Polenta, olio del Garda e radicchio rosso sono ingredienti tipici del Veneto, qui utilizzati per ricette di alto livello che esaltano i sapori semplici, donando loro un tocco di ricercatezza.

Sapori più forti e decisi accompagnano le ricette del Trentino Alto Adige, che vedono protagonisti la selvaggina, i finferli e lo Speck.

Il prosciutto San Daniele, lo strudel e le castagne, fanno da cornice alle ricette del Friuli, territorio di confine tra i monti e il mare, scrigno di sapori e tradizioni.

WALTER FERRETTO

Ristorante IL CASCINALE NUOVO, Isola d'Asti (AT)

"La cosa più difficile è cogliere l'equilibrio dei sensi nella preparazione di un piatto..."

Cipolla "al sale" tartufata

Autore: **Chef Walter Ferretto**
Ristorante Il Cascinale Nuovo, Isola d'Asti (AT)

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle grandi
- 2 chilogrammi di sale grosso
- 200 g di latte
- 30 g di burro
- 30 g di farina
- sale q.b.
- noce moscata q.b.
- 2 tuorli
- 40 g di parmigiano grattugiato
- tartufo bianco q.b.

Esecuzione

- Mettere le cipolle (con la buccia) in una pirofila stretta, ricoprirle di sale grosso ed infornare a 180° per 1 ora e 30 min.
- Nel frattempo mettere nel boccale il latte, il burro, la farina il sale e la noce moscata: **7 min. 90° vel. 4.** Unire i tuorli e 30 g di parmigiano mescolando: **20 sec. vel. 4.**
- Quando le cipolle sono cotte, pulirle del sale, inciderle la parte della radice per 3/4 e svuotarle.
- Unire la polpa della cipolla alla besciamella, frullare: **1 min. vel. 7.**
- Cuocere: **3 min. 90° vel. 4.**

Finitura: riempire le cipolle con il composto, cospargere con il parmigiano grattugiato rimasto e lamelle di tartufo, chiudere il cappello e infornare per 5 min. a 180°. Servire subito.

Curiosità:

il tartufo è un fungo a forma di tubero, che cresce sotto terra. Per il suo profumo intenso e per il suo sapore originale è molto ricercato dai buongustai. Gioacchino Rossini lo definì "il Mozart dei funghi" e Lord Byron lo teneva sulla scrivania perché gli nutriva la fantasia. Ne esistono varie specie: il tartufo bianco, il tartufo nero, il bianchetto, lo scorzone e il tartufo invernale. La varietà più conosciuta è il tartufo bianco d'Alba o del Piemonte.

Difficoltà

1 h e 45 min.

Costo: medio

Risotto con zucca gialla e gamberi di Sicilia

Autore: **Chef Walter Ferretto**
Ristorante Il Cascinale Nuovo, Isola d'Asti (AT)

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di parmigiano
- 1 mazzettino di prezzemolo
- 100 g di zucca gialla
- 1/2 cipolla
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- 300 g di riso tipo Carnaroli
- 800 g di brodo vegetale bollente
- 50 g di burro
- 16 gamberi rossi sgusciati
- sale e pepe q.b.
- 20 g di vino bianco secco

Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano: **10 sec. vel. 8** e mettere da parte.
- Tritare il prezzemolo: **5 sec. vel. 7** e tenere da parte.
- Mettere nel boccale la zucca e la cipolla, tritare: **5 sec. vel. 5.**
- Unire 20 g di olio e cuocere: **5 min. 90° vel. 3.**
- Aggiungere il riso, insaporire: **2 min. 100°/ / vel. 1.**
- Unire il brodo bollente e cuocere: **13 min. 100°/ / vel. 1.**
- A cottura ultimata mantecare con burro e parmigiano e far riposare in una pirofila calda per 1 minuto.
- Mettere nel boccale l'olio rimasto e cuocere brevemente i gamberi con sale, pepe, prezzemolo tritato e vino bianco: **5 min. temp. Varoma / / vel. 1.**

Finitura: Mettere il risotto al centro del piatto, sistemarvi sopra 4 gamberi e irrorare con un goccio di salsina di cottura.

Curiosità: *ci sono diverse qualità di riso che, in base alla lunghezza e alla forma dei chicchi, si suddividono principalmente in quattro grandi famiglie: originari (o comuni) particolarmente adatti per la preparazione di minestroni e dolci; semifini, particolarmente adatti per la preparazione di riso in bianco ed antipasti; fini e superfini, particolarmente adatti per la preparazione di risotti e contorni. Il riso Carnaroli è un superfino di ottima qualità. Esistono diverse qualità anche di zucca, in generale quelle con la polpa farinosa sono adatte per i ripieni o gli gnocchi, quelle un po' più acquose per minestre e risotti o per condire la pasta.*

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

Bocconcini di galletto in salsa d'acciughe, capperi di Salina e limone

Autore: **Chef Walter Ferretto**
Ristorante Il Cascinale Nuovo, Isola d'Asti (AT)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mazzetto di erbe aromatiche (mix di prezzemolo, salvia e rosmarino)
- 4 filetti di acciughe
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di capperi di Salina
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 100 g di vino bianco
- 1 limone, solo il succo
- 50 g di acqua
- sale e pepe q.b.
- 400 g petto di galletto, a pezzi di 40 g cad.

Esecuzione

- Tritare le erbe aromatiche: **5 sec. vel. 7** e tenere da parte.
- Mettere nel boccale le acciughe, l'aglio, i capperi, l'olio extravergine e cuocere: **2 min. 90° vel. 4.**
- Unire il vino bianco, il succo di limone, l'acqua e cuocere: **10 min. 80° vel. 1.**
- Nel frattempo, salare e pepare i pezzi di galletto, insaporirli con il trito d'erbe, sistemarli nel Varoma.
- Posizionare il Varoma e cuocere: **10 min. temp. Varoma vel. 1.**

Finitura: disporre i bocconcini di galletto sul piatto, irrorarli con la salsa ottenuta e guarnire con fettine di limone.

Curiosità: *il galletto di bronzo, che orna la cupola della Chiesa di S. Secondo in Asti, è detto anche il "galletto del Santo". Nel medioevo era simbolo di vigilanza e custodia ardita della libertà comunale. Il Rione San Secondo è da sempre definito il Rione del Santo e si fregia dei simboli e dei colori del Comune di Asti.*

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

ALFREDO RUSSO

Ristorante DOLCE STIL NOVO, Loc. Devesi - Ciriè (TO)

"Il difficile di fare le cose facili"

Cuori di carciofi in salsa brusca

Autore: **Chef Alfredo Russo**
Ristorante Dolce Stil Novo, Ciriè (TO)

Ingredienti per 8 persone:

Per la salsa brusca:
- 6 uova sode
- 100 g di cipolline sott'aceto
- 80 g di aceto bianco
- 60 g di olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.
- 20 g di senape

Per i carciofi:
- 8 carciofi grandi
- 500 g di acqua
- sale q.b.

Per la finitura:
- misticanza di insalate fresche q.b.
- olive di Nocellara tritate q.b.
- erba cipollina fresca q.b.
- olio di oliva extra vergine, per condire

Esecuzione

Preparare la salsa brusca:

• Emulsionare nel boccale tutti gli ingredienti della salsa: **1 min. da vel. 5 a vel.7.** Far riposare per un'ora.

Preparare i cuori di carciofo:

• Pulire i carciofi eliminando le foglie esterne e, con l'aiuto di uno scavino, togliere la "barba", metterli in acqua con succo di limone affinché non anneriscano.

• Versare nel boccale l'acqua salata, portare a bollore: **5 min. 100° vel. 1.**

• Nel frattempo, disporre i cuori di carciofo tagliati a spicchi nel recipiente del Varoma.

• Posizionare il Varoma e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1.**

Finitura: Salare e infilzare ogni spicchio in una piccola forchetta, adagiarli su un letto di insalata condito con la salsa brusca, cospargere con le olive tritate, l'erba cipollina e un filo di olio extra vergine d'oliva.

Curiosità: *i carciofi sono detti anche "Fiori di ferro" perchè oltre alla forma simile ai boccioli di grandi fiori, sono ricchissimi di un minerale prezioso per la nostra salute, il ferro. L'erba cipollina è una pianta aromatica dal profumo delicato, si usa fresca, sminuzzata con le forbici o per legare crepes e fagottini di verdure. E' considerata uno stimolante dell'appetito.*

Difficoltà

1 h

Costo: economico

Orzo mantecato con vongole veraci, limone e rucola selvatica

Autore: **Chef Alfredo Russo**
Ristorante Dolce Stil Novo, Ciriè (TO)

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di acqua
- 400 g di vongole, veraci fresche
- 1 cipolla
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 200 g di orzo perlato, messo a bagno la notte precedente
- 50 g di vino bianco
- 1 litro di brodo di pesce di mare

Per la salsa:

- 1 spicchio di aglio
- 2 limoni, solo la scorza
- 1 peperoncino piccante
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 1 misurino d'acqua di cottura

Per la finitura:

- 1 mazzettino di rucola selvatica
- olio extra vergine d'oliva q.b.

Esecuzione

- Versare l'acqua nel boccale, posizionare il cestello con le vongole e farle aprire: **15-20 min. temp. Varoma vel. 1.** Tenere da parte conservando anche l'acqua di cottura.
- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 5.**
- Unire l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere l'orzo e tostare leggermente: **3 min. 100° / ↶ / vel.1.**
- Deglassare con il vino bianco, facendolo evaporare completamente, bagnare con il brodo bollente e cuocere: **35 min. 100° / ↶ / vel. 1.**
- Al termine togliere dal boccale e tenere da parte al caldo.

Preparare la salsa:

- Nel boccale pulito tritare l'aglio con la scorza del limone e il peperoncino: **10 sec. vel. 7.**
- Unire l'olio e rosolare: **2 min. 100° vel. 1.** Aggiungere l'acqua di cottura delle vongole (circa 1 misurino) e mescolare.

Finitura: mantecare l'orzo con la salsina ottenuta, aggiungendo all'ultimo istante le vongole e la rucola selvatica. Finire con un filo di olio crudo.

Curiosità: *la rucola selvatica differisce da quella coltivata per le foglie più strette e frastagliate e per il sapore decisamente più piccante.*

Difficoltà

50 min.

Costo: medio

Scampi arrostiti con "polenta cruda" all'olio e capperi di Salina

Autore: **Chef Alfredo Russo**
Ristorante Dolce Stil Novo, Ciriè (TO)

Ingredienti per 4 persone:

Per le cialde di polenta:
- 1/2 dose di polenta, come da libro base

Per la salsa:
- 400 g di mais in scatola, scolato
- 100 g di olio extra vergine d'oliva
- sale q.b.

Per gli scampi:
- 16 code di scampi

Per la finitura:
- 2 cucchiai di capperi di Salina, dissalati e tritati grossolanamente
- olio di oliva extra vergine, per condire

Esecuzione

Preparare le cialde di polenta:
- Preparare la polenta come da libro base.
- Stendere un velo di polenta tra due tappetini di silpat (o carta forno) e farla essicare in forno a 100° per circa 45 min.

Preparare la salsa:
- Emulsionare il mais nel boccale versando l'olio a filo con lame in movimento **a vel. 7.**
- Aggiustare di sale e scaldare la salsa: **5 min. 70° vel. 4** (deve risultare una salsa fluida).
- Tenere da parte al caldo.

Preparare le code di scampi:
- Pulire e liberare le code di scampi dal carapace.
- Rosolare le code di scampi in una padella fino a renderli croccanti.

Finitura: sul fondo del piatto disporre la "salsa di mais", unire i capperi tritati, gli scampi e condire con poco olio. Guarnire con una cialda di polenta croccante.

Curiosità: *il silpat (o carta siliconata) è un foglio di carta-tessuto ricoperto di silicone, che evita ai cibi di attaccarsi alla teglia.*

Difficoltà

1 h

Costo: medio

Millefoglie di cioccolato amaro profumato alla menta piperita

Millefoglie di cioccolato amaro profumato alla menta piperita

Autore: **Chef Alfredo Russo**
Ristorante Dolce Stil Novo, Ciriè (TO)

Ingredienti per 4 persone:

Per la crema al cioccolato:
- 170 g panna fresca
- 50 g di latte
- 30 g di zucchero
- 2 tuorli
- 1 bustina di vanillina
- sale q.b.
- 100 g di cioccolato amaro al 70% a pezzetti

Per lo sciroppo al cacao:
- 250 g di acqua
- 100 g di cacao in polvere
- 120 g di zucchero
- 200 g di panna fresca, liquida

Per lo sciroppo di zucchero:
- 120 g di zucchero
- 220 g di acqua

Per la millefoglie:
- 100 g di pasta Phillo
- sciroppo di zucchero q.b.
- qualche caramella alla menta sbriciolata

Per la gelatina di menta:
- 1 foglio di gelatina
- 500 g di acqua
- 1 mazzetto di foglia di menta piperita fresca
- 200 g di sciroppo di zucchero

Per guarnire:
- frutta fresca , di stagione q.b.
- sorbetto menta q.b.

Esecuzione

Preparare la crema al cioccolato:

• Mettere nel boccale la panna, il latte, lo zucchero, i tuorli, la vanillina e il sale: **5 min. 90° vel. 4.**

• Al raggiungimento dei 90° aggiungere il cioccolato a pezzetti con lame in movimento **a vel. 6.**

• Quando sciolto, emulsionare il tutto: **10 sec. vel. 7-8** in modo da rendere brillante ed elastico il composto. Far raffreddare e tenere in frigo per alcune ore.

Preparare lo sciroppo al cacao:

• Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e portare a bollore: **5 min. 100° vel. 4.** Far raffreddare.

Preparare lo sciroppo di zucchero:

• Mettere nel boccale lo zucchero e l'acqua e cuocere: **15 min. 90° vel. 2.** Lasciar raffreddare.

Difficoltà

1 h + riposo

Costo: alto

Per la millefoglie:

• Stendere il foglio di pasta Phillo molto sottile (utilizzare la macchina per la pasta) e ricavare delle cialde, inumidirle con parte dello sciroppo di zucchero, cospargere con le caramelle alla menta sbriciolate e cuocere in forno per 10 min. a 160°.

Preparare la gelatina di menta:

• Mettere a bagno in acqua fredda il foglio di gelatina.

• Portare a bollore l'acqua con le foglie di menta piperita: **5 min. 100° vel.1.** Scolare le foglie e raffreddarle subito in acqua ghiacciata in modo da preservare il colore. Emulsionare le foglie di menta con lo sciroppo di zucchero **a vel. 5**, aggiungere la gelatina e mescolare bene. Versare in un contenitore basso e riporre in frigo. Quando fredda, tagliare a dadini.

Finitura: preparare il piatto intercalando la crema al cioccolato con le sfoglie croccanti. Velare il piatto con lo sciroppo al cacao, guarnire con dadini di gelatina di menta, frutta fresca condita con una julienne di menta, una piccola pallina di sorbetto alla menta spolverizzato con poco cacao grattugiato fresco e lo sciroppo al cacao.

Curiosità: *la pasta phillo è una varietà di pasta sfoglia, la cui caratteristica è di essere tirata in una sfoglia estremamente sottile. Si trova già pronta in commercio, ma si può preparare anche con Bimby con 250 g di farina, 60 g di acqua, 50 g di burro, un pizzico di sale. Mettere nel boccale acqua, sale e burro: 1 min. 70° vel. 4, aggiungere la farina: 30 sec. vel.6. Far riposare l'impasto in frigorifero avvolto in un canovaccio inumidito per circa mezz'ora.*

LUCA COLLAMI

Ristorante BALDIN, Sestri Ponente (GE)

"La mia è una cucina delicata, soft, di cotture veloci e discrete"

Stracci al pesto

Autore: **Chef Luca Collami**
Ristorante Baldin, Sestri Ponente (GE)

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:
- 300 g di farina 00
- 100 g di farina Manitoba
- 100 g di semolino
- 5 uova intere
- sale q.b.
- olio e acqua q.b.

Per il pesto:
- 300 g di formaggio grana
- 2 spicchi di aglio
- 100 g di pinoli
- 100 g di olio extra vergine di oliva ligure
- sale e pepe q.b.
- 4 mazzolini di basilico di Prà (circa 150 g pulito)

Esecuzione

Preparare la pasta:

• Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e impastare: **2 min. / ↻ / 🌾**. Tirare la sfoglia con l'aiuto di una macchina per la pasta e ricavare dei rettangoli molto sottili.

Per il pesto:

• Grattugiare il formaggio: **20 sec. vel. 8** e tenere da parte.
• Tritare aglio e pinoli: **10 sec. vel. 7.**
• Unire olio, sale e pepe e frullare il tutto: **1 min. vel. 8.**
• Unire il basilico poco alla volta, amalgamandolo velocemente **a vel. Turbo** per non alterare il colore.
• Aggiungere il formaggio **a vel. 3-4** fino ad ottenere una salsa omogenea (il quantitativo del grana dipende dai gusti, ma il concetto del pesto è quello di "crescere" con il formaggio, che deve essere più del doppio del basilico).

Finitura: cuocere gli "stracci" in acqua bollente salata e servirli alternandoli con la salsa di pesto. Cospargere con formaggio grana.

Curiosità: *il nome basilico deriva dal latino Ocimum basilicum che significa "profumo regale". Quello di Prà è una qualità a foglia molto piccola, dal profumo intenso e delicato, ritenuto "diverso" perchè coltivato vicino alla costa e pertanto "intriso" di aria di mare. Negli antichi velieri genovesi c'era una zona chiamata "giardinetto" riservata dai marinai alle piante di basilico, da utilizzare durante la navigazione.*

Difficoltà

40 min.

Costo: economico

Baccalà a vapore con purè di patate quarantina, olio extra vergine e tartufo nero

Parfait alla menta con scaglie di cioccolato

Autore: **Chef Luca Collami**
Ristorante Baldin, Sestri Ponente (GE)

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di panna fresca
- 1 foglio di gelatina
- 3 tuorli
- 200 g di zucchero
- 300 g di latte tiepido
- 1 bustina di vanillina
- 150 g di sciroppo alla menta

Per la finitura:

- scaglie di cioccolato al 70% q.b.

Esecuzione

- **Posizionare la farfalla**, versare la panna e montare: **vel. 3 finché non monta.** Controllare la densità dal foro del coperchio, **togliere la farfalla** e trasferire la panna in una ciotola, tenere da parte.
- Mettere a bagno in acqua fredda il foglio di gelatina.
- **Riposizionare la farfalla** e montare i tuorli con lo zucchero: **3 min. 37° vel. 3.**
- Unire il latte tiepido a filo, la gelatina ben strizzata e la vanillina: **7 min. 90° vel. 4.** Una volta raggiunta la temperatura continuare a mescolare **a vel. 4** finché si raffredda.
- Incorporare delicatamente la panna e lo sciroppo alla menta.
- Versare il composto in stampi da dessert e porre in freezer a congelare per alcune ore.

Finitura: sformare i parfait e decorare con scaglie di cioccolato.

Curiosità: *"parfait" è un termine francese che significa perfetto, come questo semifreddo dal sapore soffice e spumoso.*

Difficoltà

20 min. + raffreddamento

Costo: economico

ENRICO CEREA

Ristorante DA VITTORIO, Brusaporto (BG)

"Vi sono un'infinità di ricette al mondo. Pochi cuochi però utilizzano gli ingredienti più importanti: la passione ed il sentimento."

Tostato di acciughe con soffritto di zucchine

Tostato di acciughe con soffritto di zucchine

Autore: **Chef Enrico Cerea**
Ristorante Da Vittorio, Brusaporto (BG)

Ingredienti:

Per il pane tostato napoletano:
- 250 g di acqua
- 100 g di olio extra vergine d'oliva
- 40 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 600 g di farina
- 2 cucchiaini di sale rasi
- origano q.b.
- latte q.b.

Per il "soffritto di zucchine":
- 300 g di zucchine "brunoise"
- 150 g di peperoni rossi "brunoise"
- 300 g di cipolle "brunoise"
- 100 g di olio extra vergine d'oliva
- 500 g di passata di pomodoro
- sale e pepe q.b.

Per le acciughe marinate:
- 80 g di olio extra vergine d'oliva
- 20 di acciughe fresche

Esecuzione

Preparare il pane napoletano:
- Mettere nel boccale acqua, olio, lievito e zucchero: **2 min. 37° vel. 2.**
- Aggiungere metà della farina: **8 sec. vel. 6.**
- Aggiungere il resto della farina, il sale e 2 cucchiaini di origano, impastare: **2 min. / ↻ / 🌾.**
- Togliere l'impasto e dargli la forma di un panetto.
- Bagnare la superficie con del latte e cospargere con molto origano.
- Preriscaldare il forno a 50°, mettere il pane e lasciar lievitare per 30 min. Alzare la temperatura a 225° e cuocere ancora 30 min. Togliere dal forno e congelare immediatamente. Quando è congelato tagliare il pane con l'affettatrice (n° 4), o comunque a fette sottili, per il senso della lunghezza. Poi passare le fette in forno a 180° per tostarle e per conservare il prodotto.

Preparare il "soffritto di zucchine":
- Fare una brunoise di verdure tritandole: **6 sec. vel. 4.**
- Unire l'olio e soffriggere: **4 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere la passata di pomodoro, sale e pepe e cuocere: **30 min. temp. Varoma / ↩ / vel. 1.**

Preparare le acciughe:
- Scaldare l'olio: **3 min. 50° vel. 1.**
- Pulire e filettare le acciughe e condirle con l'olio scaldato, lasciandole marinare per 30 min.

Difficoltà

1 h + congelamento

Costo: medio

Finitura: Disporre la fetta di pane tostato su un piatto, ricoprire con il "soffritto di zucchine" e finire con i filetti di acciuga, temperando un po' in forno prima di servire.

Curiosità: *"brunoise" è un termine francese per indicare le verdure tagliate a dadini piccolissimi, che i grandi cuochi realizzano a mano col coltello.*

CRACCO RISTORANTE IN MILANO

Milano

"In cucina ognuno di noi cerca di esprimere attraverso un piatto un'idea, la propria personalità e il proprio carattere"

Albume sodo montato a neve, cacao al peperoncino con midollo al forno

Albume sodo montato a neve, cacao al peperoncino con midollo al forno

Autore: **Cracco Ristorante in Milano**, Milano

Ingredienti per 4 persone:

Per il midollo al forno:
- 120 g di albumi (3 albumi)
- 240 g di sale affumicato
- 4 midolli di vitello (alti 4-5 cm)

Per l'albume sodo:
- 500 g di albume sodo (10 albumi circa)
- 25 g di sale fino
- 250 g di acqua

Per la finitura:
- 50 g di cioccolato al 99% (massa) fuso
- 3 g peperoncino in polvere
- sale maldon q.b.

Esecuzione

Per il midollo al forno:

- **Posizionare la farfalla** e montare a neve gli albumi con il sale affumicato per circa: **2 min. vel. 3.**
- Foderare col composto degli stampini, mettere nel mezzo il midollo e ricoprire con l'albume.
- Cuocere in forno a 200° per 20 min. A fine cottura "togliere il coperchio" ed estrarre il midollo.

Per l'albume sodo:

- Mettere nel boccale l'albume sodo con il sale fino e frullare per circa: **2 min. vel. 5** aggiungendo dal foro del coperchio l'acqua, poco alla volta.

Finitura:

- In un piatto, con l'aiuto di un pennello stendere il cioccolato, aggiungere un po' di peperoncino e sale maldon, disporre l'albume e nel mezzo il midollo caldo.

Curiosità: *il sale di Maldon è un sale inglese, formato da cristalli naturali che conservano gli elementi preziosi dell'acqua di mare. E' apprezzato per il tocco saporito e "croccante" che dà alle preparazioni.*
Il sale affumicato dona un caratteristico sapore a carni e pesci. Ideale anche sulle patate al forno.

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

Crema di riso, paprika e bruscandoli con birra

Autore: **Cracco Ristorante in Milano**, Milano

Ingredienti per 4 persone:

- gambi dei bruscandoli (circa 200 g)
- 1000 g di acqua
- sale q.b.
- 150 g di bruscandoli (cimette)
- 30 g di burro
- 1/2 scalogno tritato
- 300 g di birra bionda
- 45 g di riso Carnaroli
- 500 g di panna
- sale e pepe q.b.
- 20 g di burro
- 20 g di olio
- 50 g di paprika, dolce in polvere

Esecuzione

- Fare bollire i gambi dei bruscandoli in 1 litro d'acqua salata: **10 min. 100° vel. 1**. Filtrare e tenere da parte.
- Insaporire le cimette dei bruscandoli con il burro e lo scalogno tritato: **10 min. 100° vel.** ✂. Tenere da parte.
- Versare la birra nel boccale pulito e ridurla alla consistenza di una salsa, facendola bollire: **15 min. temp. Varoma vel. 2.** Tenere da parte.
- Nel boccale pulito, cuocere il riso con il brodo tenuto da parte e la panna: **22 min. 100° vel. 1.**
- Frullare: **15 sec. vel. 6-7**, aggiustare di sale e pepe. Togliere e tenere da parte al caldo.
- Far sciogliere il burro con l'olio: **2 min. 100° vel. 1** e aggiungere la paprika, mescolando **a vel. 3.** Si otterrà così una salsa da stendere, con l'ausilio di un pennello, sui piatti fondi.

Finitura:

- Stendere la salsa sul piatto, versare al centro due mestoli di crema di riso, unire le cime di bruscandoli insaporite e salsare con la riduzione di birra.

Curiosità: *i bruscandoli sono i giovani germogli del luppolo, dal gusto gradevolmente amarognolo, che si raccolgono in primavera lungo le basi delle siepi. Simili all'asparago selvatico sono usati per frittate, minestre e risotti. La pianta è la stessa coltivata come aromatizzante nei Paesi produttori di birra.*

Difficoltà

1 h

Costo: medio

ENRICO GERLI

Ristorante I CASTAGNI, Vigevano (PV)

"La mia cucina vuole essere il miglior modo di esternare la mia introversione e la mia passione per il bello ed il buono"

Millefoglie di petto d'oca marinato, rape bianche e rosse, ciccioli croccanti e salsa alla mostarda di Cremona

Millefoglie di petto d'oca marinato, rape bianche e rosse, ciccioli croccanti e salsa alla mostarda di Cremona

Autore: **Chef Enrico Gerli**
Ristorante I Castagni, Vigevano (PV)

Ingredienti per 4 persone:

Per il petto d'oca marinato:
- 60 g di verdure miste (cipolla, carota e sedano)
- 10 bacche di ginepro schiacciate
- 10 grano di pepe nero
- 1 petto d'oca
- 60 g di sale grosso
- 30 g di zucchero di canna
- 10 foglie di alloro
- 10 g di gin

Per le rape bianche:
- 2 di rape di media grandezza sbollentate
- 1 scalogno
- 10 g di aceto di mele
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe q.b.
- zucchero q.b.

Per le barbabietole:
- 2 barbabietole cotte e pelate di media grandezza
- 1 scalogno
- 10 g di aceto balsamico
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe q.b.
- zucchero q.b.

Per la vinaigrette:
- 1/2 mela verde
- 100 g di olio extra vergine d'oliva
- 30 g di aceto di mele
- 1 cucchiaio di mostarda di Cremona
- 1 cucchiaino di senape
- 10 g di sale
- 10 g di zucchero

Per i ciccioli:
- pelle d'oca intera q.b.

Esecuzione

Preparare il petto d'oca marinato:

- Tritare nel boccale le verdure miste con le bacche di ginepro schiacciate e il pepe nero: **5 sec. vel. 7.**
- Legare il petto facendo combaciare le due metà dalla parte della carne e dopo aver fatto delle incisioni sulla pelle, marinare il petto in una terrina per almeno 24 ore, coprendolo con il sale grosso, lo zucchero e tutti gli altri ingredienti della marinata. Girare il petto almeno ogni 6 ore massaggiandolo e tenendolo ad una temperatura fresca, ma non di frigorifero. Trascorso il tempo, toglierlo dalla marinata, lavarlo bene sotto acqua fredda, asciugarlo con carta da cucina, avvolgerlo molto stretto in pellicola e congelarlo.

Difficoltà

30 min. + marinatura

Costo: elevato

Per le rape bianche e rosse:

- Tagliare a fette sottili le rape bianche, sbollentarle in acqua salata e raffreddarle subito in acqua molto fredda, per fermare la cottura.
- Tritare lo scalogno finemente: **5 sec. vel. 7**, unire agli altri ingredienti e amalgamare: **10 sec. vel. 5**; condire le rape.
- Ripetere l'operazione per le barbabietole.

Per la vinaigrette:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e tritare: **30 sec. vel. 7**, fino ad ottenere una salsa omogenea e regolata di sapore secondo i propri gusti.

Per i ciccioli:

Saltare in una padella antiaderente la pelle d'oca fino a renderla croccante e dopo averla sgocciolata ed asciugata molto bene su carta assorbente da cucina, salarla e tritarla grossolanamente nel boccale: **3 sec. vel. 7.**

Finitura:

Formare una millefoglie, alternando gli strati di petto d'oca con i due tipi di rapa ed insaporendo la composizione con la vinaigrette di mostarda. Infine cospargere il tutto con i ciccioli d'oca come se fossero coriandoli.

Curiosità: *la mostarda di Cremona viene preparata con frutta mista intera o a pezzi in modo che aggiungendo la senape si crei quel misto di sapore dolce ma leggermente piccante tipico di questa mostarda. E' tradizione lombarda servirla tra una portata e l'altra durante il Cenone di Natale.*

Risotto pavese alla certosina, guazzetto di prezzemolo e crescione

Autore: **Chef Enrico Gerli**
Ristorante I Castagni, Vigevano (PV)

Ingredienti per 4 persone:

Per il guazzetto:
- 1 spicchio di aglio
- 450 g di acqua
- 30 g di riso originario
- 50 g di prezzemolo
- 100 g di crescione di ruscello
- 4 cubetti di di ghiaccio

Per il brodo:
- 1 litro di acqua
- 10 rane (solo la carcassa, tenere le 20 cosce per il risotto)
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 foglie di alloro
- 1/2 cucchiaio di pepe bianco in grani
- 2 foglie di porro
- 1/2 cucchiaio di coriandolo (bacche)

Per il risotto:
- 50 g di piselli freschi, cotti a vapore
- 100 g di cosce di rana cotte a vapore e spolpate
- 4 cucchiai di trito aromatico di verdure (cipolla, carota, sedano e zucchina)
- 60 g di olio extra vergine d'oliva
- 100 g di code di gamberi di fiume già pulite
- sale e pepe q.b.
- 240 g di riso Carnaroli
- vino bianco q.b.
- 650 g di brodo di rane
- 20 g di burro morbido
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pomodoro a dadini

Per guarnire:
- 20 cosce di rane, impanate e fritte

Esecuzione

Preparare il guazzetto:

• Scottare l'aglio per 3 volte in 150 g d'acqua, cambiandola ogni volta e tenendola da parte. Scottare poi in acqua salata in ebollizione le due erbe per almeno 1 min. e raffreddare subito in acqua ghiacciata.

• Versare nel boccale l'acqua di cottura dell'aglio (circa 300 g) e il riso: **20 min. 100° vel. 1** (deve essere molto cotto). Unire lo spicchio d'aglio precedentemente scottato, le erbe, i cubetti di ghiaccio e frullare: **30 sec. vel. 7**, eventualmente salando se necessario, fino ad ottenere una salsa molto verde. Tenere da parte.

Per il brodo:

• Disporre nel recipiente del Varoma i piselli con le cosce di rana per il risotto e tenere da parte.

• Mettere nel boccale tutti gli altri ingredienti per il brodo e cuocere: almeno **20 min. 100° vel. 1.**

Difficoltà

1 h e 30 min.

Costo: elevato

• A metà cottura posizionare il Varoma. Raffreddare i piselli in acqua molto fredda, spolpare le cosce di rane e tenere da parte (peso finale 100 g).

Per il risotto:

• Preparare il trito aromatico di verdure: **5 sec. vel. 7**, lasciarne 2 cucchiai nel boccale e tenere da parte il resto.

• Unire 20 g d'olio, i piselli cotti a vapore, le cosce di rane spolpate e i gamberi e insaporire: **3 min. 100° vel. 1** aggiustando di sale e pepe. Tenere da parte.

• Soffriggere 20 g d'olio con gli altri 2 cucchiai di trito aromatico: **2 min. 100° vel. 1**, unire il riso e tostare bene: **3 min. 100° / ↶ / vel. 1.**

• Sfumare con vino bianco, lasciare evaporare, bagnare con 600 g di brodo bollente e continuare la cottura: **15 min. 100° / ↶ / vel.1.** Aggiungere altro brodo se necessario per avere un risotto morbido e unire verso la fine il sugo di rane, gamberi e piselli. Al termine mantecare con il burro a pezzetti, 20 g d'olio, il parmigiano, il prezzemolo e il pomodoro a dadini. Il riso deve risultare "all'onda".

Finitura:

• Versare nel piatto un po' di guazzetto riscaldato fino a coprire il fondo, aggiungervi il risotto e guarnire con qualche coscia di rana precedentemente impanata e fritta.

Curiosità: *fin dall'antichità, alle rane sono state attribuite proprietà altamente nutritive e medicamentose: sono infatti ricche di proteine, ferro e pressoché prive di grassi. Il loro brodo veniva somministrato a chi era in convalescenza o aveva problemi digestivi, perchè nutriente e digeribile.*

Pallottina di pesce gatto o storione ripiena di gamberi di fiume, crema di topinambur

Autore: **Chef Enrico Gerli**
Ristorante I Castagni, Vigevano (PV)

Ingredienti per 4 persone:

Per la pallottina:
- 400 g di filetto di pesce gatto, fresco tagliato a scaloppine sottili
- sale q.b.
- 12 code di gamberi di fiume di media grandezza

Per la crema di topinambur:
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipollotto
- 1 cucchiaio di prezzemolo in foglia
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 300 g di topinambur, pelati e affettati
- sale grosso q.b.
- 300 g di brodo vegetale

Per la cottura a vapore:
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (timo, aneto, dragoncello)
- 500 g di acqua
- sale q.b.

Per guarnire:
- 2 porri piccoli fritti (solo la parte bianca)

Esecuzione

Preparare la pallottina:

• Sovrapporre le fettine di pesce gatto in modo da formare dei rettangoli (circa 100 g cad.). Salare, adagiare in ogni rettangolo 3 code di gambero, arrotolare, disporre al centro di un quadrato di pellicola da cucina e, congiungendo i 4 angoli opposti a due a due, annodare e dare una forma sferica, fissando con uno stuzzicadenti. Mettere in frigorifero a consolidare.

Preparare la crema:

• Mettere nel boccale lo spicchio di aglio, il cipollotto e il prezzemolo, tritare: **3 sec. vel. 7.**

• Unire l'olio e cuocere: **3 min. 100° vel. 1.**

• Aggiungere i topinambur tagliati a fettine, insaporire con un pizzico di sale grosso e il brodo vegetale, stufare lentamente: **20 min. 100° vel. 1.**

• Quando i topinambur saranno ben cotti, frullare: **5 sec. vel. 7** (se il composto fosse troppo asciutto unire altro brodo vegetale). Tenere da parte al caldo.

Per la cottura del pesce:

• Mettere nel boccale erbe aromatiche e acqua, sistemare le pallottoline di pesce nel recipiente del Varoma, salarle leggermente e cuocere: **15 min. temp. Varoma vel. 1.**

Finitura:

• Velare un piatto fondo con la crema di topinambur, porre al centro il turbantino di pesce gatto e guarnire a piacere con fili di porro fritti o con chips di topinambur fritti o con un cucchiaino di caviale.

Curiosità: *il pesce gatto, non bello nell'aspetto ma buono nel piatto, viene "coltivato" in risaia e deve il suo nome alla presenza di baffi ai lati della bocca. Lo storione è famoso invece per le carni pregiate, ma soprattutto per il caviale.*

Difficoltà

1 h

Costo: medio

CLAUDIO SADLER

Ristorante SADLER, Milano

"La mia cucina è fatta di gusti e sapori netti e rassicuranti, con attenzione all'aspetto estetico, legata alle buone tradizioni della cucina Italiana, ma proiettata nel futuro. Io sento di difendere il nostro patrimonio gastronomico e di fare le giuste modifiche nel rispetto delle continue evoluzioni che la società moderna ci impone."

Baccalà a vapore con purè di patate quarantina, olio extra vergine e tartufo nero

Autore: **Chef Luca Collami**
Ristorante Baldin, Sestri Ponente (GE)

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di acqua
- sale q.b.
- 500 g di patate tipo "quarantina"
- 500 g di baccalà
- 70 g di olio extra vergine d'oliva, più q.b.
- pepe in grani q.b.

Per la finitura:

- tartufo nero q.b.

Esecuzione

- Mettere l'acqua nel boccale con un pizzico di sale.
- Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi e disporle nel cestello, posizionarlo nel boccale e cuocere: **circa 20-25 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Insaporire il baccalà con 20 g di olio e pepe in grani, sistemarlo nel recipiente del Varoma e posizionarlo sopra il boccale negli ultimi 10 min. di cottura delle patate.
- Togliere il recipiente del Varoma e tenere da parte al caldo.
- Versare nel boccale le patate con poca acqua di cottura, sale e 50 g di olio extra vergine, emulsionare: **30 sec. vel. 3-4** fino ad ottenere una consistenza simile a quella della maionese.

Finitura:

- Servire in "un'arbanella" con un fondo di purè di patate, adagiarvi il baccalà, grattugiare sopra un po' di tartufo nero, chiudere "l'arbanella" e servire.

Curiosità: *"arbanella" è un termine dialettale ligure che indica un tipo particolare di barattolo in vetro, utilizzato come contenitore di alimenti o per conserve dolci e salate.*
La patata tipo Quarantina Genovese è la più nota per diffusione e bontà tra le patate tradizionali della montagna genovese.

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

Risotto al nero di seppia con la foglia d'oro, tagliatelle di calamari e contrasto di mango

Risotto al nero di seppia con la foglia d'oro, tagliatelle di calamari e contrasto di mango

Autore: **Chef Claudio Sadler**
Ristorante Sadler, Milano

Ingredienti per 10 persone:

Per le tagliatelle di calamari:
- 300 g di calamari freschi
- olio e sale q.b.
- 15 g di sakè

Per il mango:
- 100 g di mango (polpa)
- 30 g di zucchero
- succo di 1/2 limone

Per il risotto al nero di seppia:
- 1 chilogrammo di seppie (con il nero)
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 500 g di riso Carnaroli
- 60 g di vino bianco
- 1 litro e 1/4 di fumetto di pesce, caldo
- 50 g di burro
- 20 g di olio all'aglio
- 40 g di parmigiano
- 2 rametti di timo tritato
- 30 g di prezzemolo tritato

Per guarnire:
- foglie d'oro per decorare
- uova di topico
- gambi di prezzemolo fritti

Esecuzione

Preparare i calamari:

• Tagliare i corpi dei calamari a fettine lunghe e sottili, condirle con poco olio e sale e un goccio di sakè. Tenere da parte.

Preparare il mango:

• Preparare un coulì di mango (con 1 quantità di mango e 1/3 di zucchero e succo di limone), frullando il tutto nel boccale: **30 sec. vel. 6** e tenere da parte.

Preparare il risotto:

• Pulire le seppie, recuperare il sacchetto dell'inchiostro, pulire bene la polpa della seppia e tagliarla a piccoli cubetti.

• Nel boccale tritare aglio e scalogno: **5 sec. vel. 6**, unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

• Aggiungere i cubetti di seppia (circa 500 g) e cuocere: **5 min. 100° / ↶ / vel. 1.**

• Unire il riso, tostare e sfumare con il vino bianco: **2 min. 100° / ↶ / vel. 1**, unire il nero di seppia e allungare con il fumetto di pesce caldo, continuando la cottura per circa: **15 min. 100° / ↶ / vel. 1.**

• Mantecare il riso con burro fresco, olio all'aglio e pochissimo parmigiano, profumare con poco timo e prezzemolo tritato.

Finitura: comporre il risotto al centro dei piatti, sovrapporre le tagliatelle di calamari e la foglia d'oro, decorare l'esterno del risotto con un filo di coulì di mango e delle uova di topico, creando un contrasto aromatico, terminare con dei gambi di prezzemolo fritti e servire.

Difficoltà

50 min.

Costo: elevato

Curiosità: *il mango è un frutto tropicale dalla polpa compatta, molto profumata e gustosa. È una pianta sacra per gli Indù, che lo utilizzano come ornamento per i loro templi. Coulis è un termine francese che indica una salsa a base di purea di frutta o verdura. Il saké è una bevanda alcolica tipicamente giapponese ottenuta dalla fermentazione del riso.*

Ciambellina di ricotta di pecora con punte d'asparagi e maionese al tartufo, pallottoline fritte di parmigiano

Autore: **Chef Claudio Sadler**
Ristorante Sadler, Milano

Ingredienti per 10 persone:

Per la maionese al tartufo:
- 3 tuorli d'uovo
- 20 g di aceto bianco
- 30 g di tartufo bianco (pasta di tartufo)
- 500 g di olio di semi di arachide
- 20 g di senape
- Worchester sauce q.b.
- spremuta di un 1/2 limone

Per le pallottoline:
- 200 g di parmigiano a pezzetti
- 30 g di albume

Per le ciambelline:
- 20 g di scalogno tritato
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- 1 cucchiaio di acqua
- 800 g di ricotta di pecora Seiras
- 80 g di albume
- 200 g di panna
- 100 g di parmigiano grattugiato
- sale e pepe q.b.
- 10 stampini monouso
- 500 g di acqua

Per gli asparagi:
- 2 mazzetti di punte d'asparagi

Esecuzione

Preparare la maionese:

• **Posizionare la farfalla**, montare i tuorli con un goccio di aceto bianco e la pasta di tartufo bianco, aggiungendo a filo l'olio di semi: **3 min. vel. 4**, ottenendo una maionese morbida. Se necessario allungarla con un poco di acqua tiepida ed insaporirla a piacere con senape, salsa Worchester e limone.

Preparare le pallottoline:

• Polverizzare il parmigiano: **15 sec. vel. 8.**

• Unire l'albume e mescolare: **2 min. vel. 1** in modo da ottenere un composto della consistenza di una pasta (aggiungere eventualmente altro parmigiano).

• Far rassodare in frigorifero, poi formare delle pallottole di 3 cm di diametro. Prima di servire friggere le palline di parmigiano e asciugarle su carta assorbente.

Per le ciambelline:

• Stufare lo scalogno tritato con un cucchiaio d'olio e uno di acqua: **2 min. 100° vel. 2.**

• Far raffreddare e quando il boccale si sarà intiepidito **posizionare la farfalla** e incorporare la ricotta: **30 sec. vel. 3.**

• Aggiungere l'albume, la panna, il parmigiano grattugiato, aggiustare di sale e pepe: **30 sec. vel. 2.**

Difficoltà

1 h

Costo: elevato

Riempire con il composto gli stampini a forma di ciambella, sistemarli nel recipiente del Varoma, versare nel boccale l'acqua, posizionare il Varoma e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1.**

Preparare gli asparagi:

• Togliere il Varoma e cuocere gli asparagi nel cestello: **5 min. temp. Varoma vel. 1.** Raffreddarli subito in acqua e ghiaccio.

Finitura: disporre le ciambelline nei piatti, contornare con la maionese al tartufo, decorare con le punte di asparagi e disporre al centro la pallina di parmigiano.

Curiosità: *il tartufo bianco d'Alba, detto anche il "diamante della tavola", è la varietà più conosciuta di tartufo; ha un profumo piacevolmente aromatico che lo rende unico nel suo genere. Grazie alla conservazione in vasetti, può essere utilizzato tutto l'anno.*

ALESSANDRO BREDA

Ristorante GELLIUS, Oderzo (TV)

"La cucina che amo è fatta con cuore, sensibilità e ricerca, assolutamente libera da mode e tendenze del momento"

Capesante arrostite con purè soffice di patate di Moriago e porto caramellato

Capesante arrostite con purè soffice di patate di Moriago e porto caramellato

Autore: **Chef Alessandro Breda**
Ristorante Gellius, Oderzo (TV)

Ingredienti per 4 persone:

Per il porto caramellato:
- 200 g di Porto rosso
- 60 g di scalogno a dadini

Per il purè:
- 700 g di acqua
- 200 g di patate farinose
- 50 g di burro
- 80 g di latte
- 80 g di panna montata
- sale e pepe q.b.

Per le capesante:
- 8 capesante
- 20 g di olio extra vergine d'oliva

Esecuzione

Preparare il Porto caramellato:

• Ridurre a fuoco vivace in una casseruola il Porto con lo scalogno tagliato a dadini, fino ad ottenerne 50 ml.

Preparare il purè:

• Mettere l'acqua nel boccale, posizionare il cestello con le patate (con la buccia) e cuocerle a vapore: **30 min. temp. Varoma vel. 1.** Togliere l'acqua dal boccale.

• Sbucciare le patate, metterle nel boccale con burro e latte e frullare **a vel. 4.**
Aggiungere poi delicatamente al purè la panna montata, aggiustando di sale e pepe.

Preparare le capesante:

• Rosolare le noci delle capesante in una padella antiaderente con l'olio d'oliva.

Finitura: Servire la purea di patate con sopra le capesante arroste, bagnare con un po' di fondo di cottura e finire con il Porto caramellato.

Curiosità: *le capesante sono un pregiato mollusco, chiamato anche conchiglia di S. Giacomo o del pellegrino. Si dice infatti che venisse usata dal Santo per contenere l'acqua per benedire i fedeli.*

Difficoltà

50 min.

Costo: elevato

Tortelli di pasta di patate con radicchio rosso di Treviso, grana padano al profumo d'arancia

Autore: **Chef Alessandro Breda**
Ristorante Gellius, Oderzo (TV)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 buccia d'arancia essicata
- 80 g di grana padano
- 700 g di acqua
- 3 patate (da 100 g l'una)
- 300 g di farina 00
- 90 g di acqua
- 60 g di burro
- 80 g di panna calda
- sale e pepe q.b.
- 100 g di radicchio di Treviso
- 20 g di olio extra vergine d'oliva

Esecuzione

• Essicare il giorno prima la buccia d'arancia al forno a 80°. Unirla al parmigiano e polverizzare: **10 sec. vel. 9.**

• Versare nel boccale 700 g d'acqua. Lavare le patate con la buccia, metterle nel cestello e cuocerle a vapore: **40 min. temp.Varoma vel. 1.**

• Sbucciarle, metterne 150 g nel boccale con la farina e l'acqua, impastare: **1 min. / ↺ / 🥄.** Lasciar riposare la pasta coperta per circa 1 ora.

• Amalgamare le restanti patate con burro e panna calda: **15 sec. vel. 4.** Aggiustare di sale e pepe.

• Tirare la pasta di patate in una sfoglia sottile, tagliarla a dischi di 5 cm di diametro, mettere al centro un cucchiaino di farcia di patate, bagnare i bordi con acqua e chiudere a mezzaluna. Cuocere i tortelli in acqua bollente per 2 min. Sgocciolarli e rosolarli in padella con una noce di burro.

• Lavare il radicchio in acqua tiepida, tritarlo grossolanamente: **5 sec. vel. 4** e rosolarlo con l'olio d'oliva: **3 min. 100° vel. 1.** Tenere al caldo.

Finitura: servire in un piatto piano il radicchio rosolato, disporre sopra i tortelli e spolverizzare con il grana padano aromatizzato all'arancia.

Curiosità: *secondo un vecchio detto popolare, il radicchio rosso è il dono che l'autunno fa all'inverno, per rallegrare con un po' dei suoi colori i campi ormai brulli e incupiti.*

Difficoltà

1 h e 15 min.

Costo: medio

Budino di zucca al vapore con casatella all'amaretto

Autore: **Chef Alessandro Breda**
Ristorante Gellius, Oderzo (TV)

Ingredienti per 4 persone:

- 20 g di scalogno
- 20 g di burro
- 200 g di zucca pelata, privata dei semi e tagliata a fettine
- 100 g di acqua
- 100 g di latte
- 1 uovo intero da 50 g
- sale e pepe q.b.
- 600 g di acqua
- 100 g di formaggio tipo casatella
- 3 amaretti

Per la finitura:

- 12 semi di zucca tostati

Esecuzione

- Pelare lo scalogno, tritarlo: **5 sec. vel. 7**, unire il burro e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere la zucca tagliata a fettine, bagnare con acqua e latte e cuocere: **30 min. 100° vel. 1.**
- Alla fine frullare: **15 sec. vel. 6.**
- Aggiungere l'uovo e amalgamare: **10 sec. vel. 3** per non far montare il composto. Aggiustare di sale e pepe.
- Dividere il tutto in 4 ciotoline di porcellana, coprire con pellicola e disporle nel recipiente del Varoma.
- Mettere nel boccale 600 g d'acqua, posizionare il Varoma e cuocere a vapore: **20 min. temp. Varoma vel. 1**, finché il tutto sarà rassodato. Tenere al caldo.
- Amalgamare nel boccale la casatella con gli amaretti: **10 min. 70° vel. 3.**

Finitura: servire le ciotoline con sopra un cucchiaio di casatella e i semi di zucca tostati a secco in padella.

Curiosità: *la casatella è un antico formaggio dal sapore contadino, il suo nome infatti deriva dal dialetto "casada". Ha un profumo lieve e delicato, con pasta compatta, morbida e cremosa, colore dal bianco al paglierino. Le zucche intere possono essere conservate per tutto il periodo invernale in ambiente buio, fresco e asciutto. La tradizione vuole che si mangino entro carnevale.*

Difficoltà

1 h e 15 min.

Costo: medio

Suprema di cioccolato con salsa di nocciole tostate

Autore: **Chef Alessandro Breda**
Ristorante Gellius, Oderzo (TV)

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di panna
- 125 g di latte
- 100 g di tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 190 g di cioccolato fondente, 70% di cacao a pezzetti
- 80 g di panna montata
- 80 g di nocciole, tostate

Per guarnire:

- pistacchi q.b. o qualche fogliolina di menta fresca

Esecuzione

• Mettere nel boccale la panna, il latte, i tuorli e lo zucchero con la polpa del baccello di vaniglia e cuocere: **15 min. 80° vel. 4.** A cottura ultimata lasciare nel boccale 250 g di crema e frullarla con il cioccolato fondente: **20 sec. vel. 4.**

• Versare il composto in un recipiente d'acciaio e quando sarà arrivato a circa 35° incorporare delicatamente la panna montata. Versare la crema in formine semisferiche, congelarle, poi sformarle e tenerle in frigo.

• Polverizzare le nocciole: **10 sec. vel. 9**, unire la restante crema alla vaniglia ed emulsionare: **20 sec. vel. 7.**

Finitura: servire in una fondina fredda la salsa di nocciole, tre piccole mezze sfere di cioccolato e decorare a piacere con qualche pistacchio o con foglioline di menta fresca.

Curiosità: *da quando l'imperatore azteco Montezuma offrì il cioccolato al conquistador spagnolo Cortez, questo alimento ha affascinato gli Europei. Nel Settecento lo si beveva caldo in tazza, poi si scoprì il modo di lavorarlo in pasticceria dandogli qualunque forma. L'albero del cacao si chiama Teobroma, parola greca che significa "cibo degli dei".*

Difficoltà

30 min. + raffreddamento

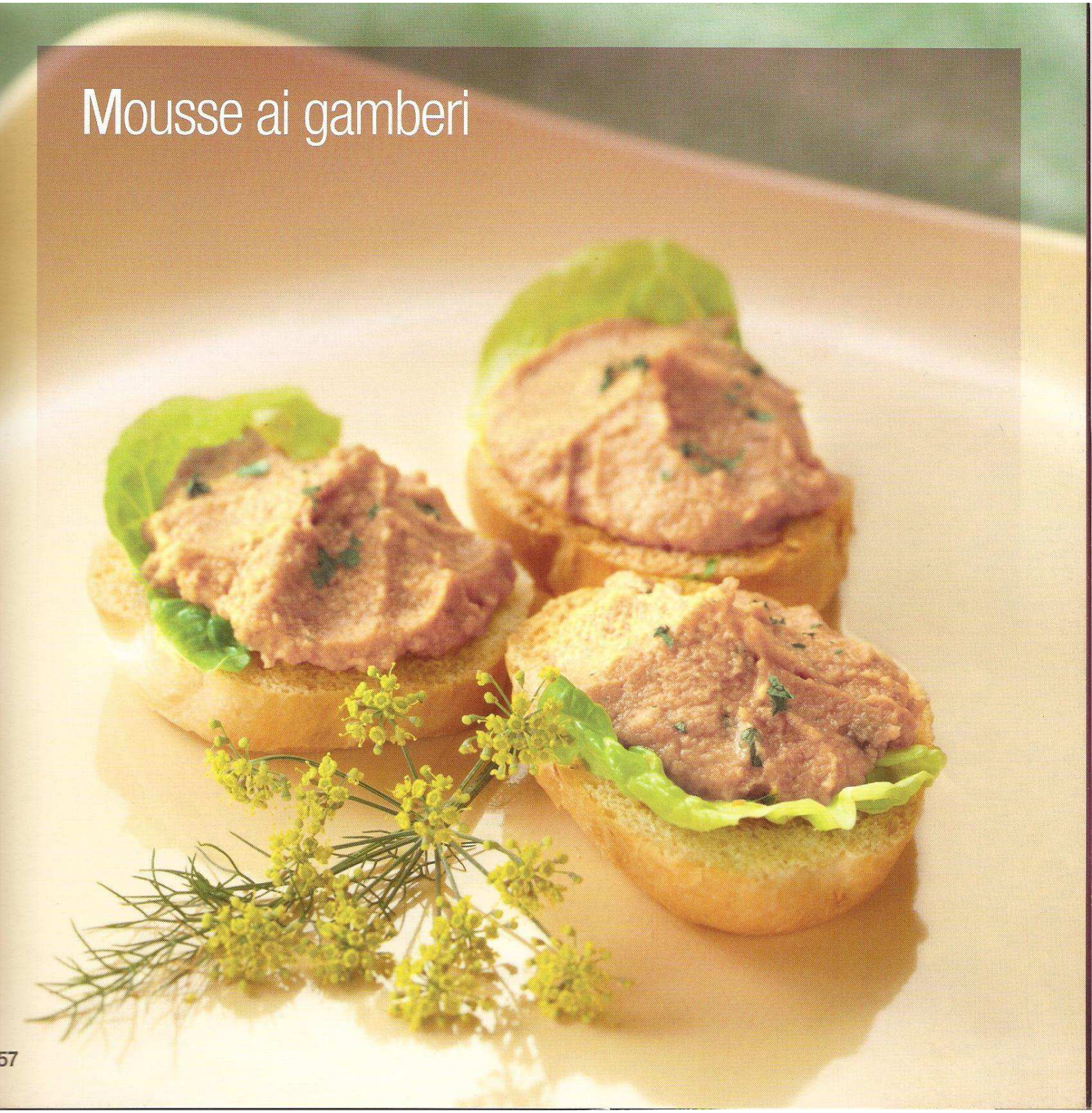
Costo: medio

GIANFRANCO GASPARINI

HOSTARIA DA FRANZ, Venezia

"L'umiltà è una qualità dei grandi uomini, la consapevolezza delle proprie capacità regala autostima, le due cose insieme formano un grande chef"

Mousse ai gamberi



Mousse ai gamberi

Autore: **Chef Gianfranco Gasparini**
Hostaria da Franz, Venezia

Ingredienti per 4 persone:
- 500 g di acqua
- 1 carota piccola
- 1 zucchina piccola
- 1 gambo di sedano piccolo
- 500 g di gamberi rossi freschi
- 1 cipolla bianca o scalogno
- 10 g di olio extra vergine d'oliva
- 50 g di capperi di Pantelleria
- 50 g di brandy
- sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 100 g di burro

Per servire:
- alcuni crostini di polenta o pane tostato
- prezzemolo fresco tritato q.b.

Esecuzione

• Mettere nel boccale 500 g d'acqua, inserire le verdure nel cestello e disporre i gamberi col guscio nel recipiente del Varoma. Posizionare il Varoma, cuocere: **15 min. temp. Varoma vel.1.**

• Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 5**. Unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

• Aggiungere i gamberi sgusciati, le verdure, i capperi e "flambare" con il Brandy, aggiungendo sale, pepe e paprika: **3 min. 100° vel. 4.**

• Frullare a caldo: **15 sec. vel. 5** e poi altri **15 sec. vel. 10**, unendo il burro a pezzetti.

Finitura: servire su crostini di polenta o pane tostato e guarnire con prezzemolo fresco tagliato fine.

Curiosità: *"Flambare" deriva dal francese "infiammare": è un'operazione che serve a far evaporare l'alcool per sviluppare l'aroma. La fiammata vera e propria, naturalmente, avviene solo se effettuata sul fuoco vivo. In alcune ricette, oltre che di notevole impatto scenografico, è un passaggio importante per la buona riuscita del piatto.*

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

RENATO RIZZARDI

LA LOCANDA DI PIERO, Montecchio (VI)

"La locanda di Piero... l' arte di trasformare il cibo in emozioni"

Crema di patate con radicchio di Treviso, prosciutto crudo veneto e olio d'oliva del Garda ai profumi del brolo

Autore: **Chef Renato Rizzardi**
La Locanda di Piero, Montecchio (VI)

Ingredienti per 10 persone:

- 700 g di acqua
- 1 chilogrammo di patate
- 100 g di porri
- 240 g di olio d'oliva
- 700 g di brodo di gallina
- sale e pepe bianco q.b.
- erbe aromatiche (salvia, rosmarino) q.b.
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo q.b.
- 100 g di prosciutto crudo
- 600 g di radicchio rosso di Treviso

Esecuzione

- Versare l'acqua nel boccale, portare a bollore: **6-7 min. 100° vel. 1.**
- Nel frattempo sbucciare le patate e disporle nel recipiente del Varoma.
- Posizionare il Varoma e cuocere le patate a vapore: **15 min. temp. Varoma vel. 1.** Mettere da parte a raffreddare.
- Nel boccale pulito tritare i porri: **5 sec. vel. 7** e rosolarli con 20 g d'olio: **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire il brodo, le patate e continuare la cottura: **10 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere 100 g d'olio d'oliva e frullare: **20 sec. vel. 6** regolando di sale e pepe. Tenere da parte al caldo.
- Mettere nel boccale altri 100 g d'olio, profumarlo con le erbe aromatiche e l'aglio: **5 min. 80° vel.** .
- Togliere e lasciar riposare 10 min. Sbollentare velocemente il prezzemolo, raffreddarlo in acqua e ghiaccio e frullarlo con l'olio filtrato: **10 sec. vel. 7.** Tenere da parte.
- Tagliare il prosciutto a julienne e rosolarlo con 20 g di olio: **2 min. temp. Varoma vel. 1**, aggiungere il radicchio tagliato a pezzetti e cuocere: **2-3 min. 100°/ / vel. 1** (meglio poco cotto).

Finitura: versare la crema di patate in una fondina, fare due righe a 90° con "l'olio ai profumi del brolo" e guarnire con il sautè di prosciutto e radicchio.

Curiosità: *il "brolo" era un antico giardino rinascimentale che contornava le residenze nobiliari, costituito essenzialmente da fiori e da alberi da frutto. Il giardino doveva ricreare un'oasi di pace dove godere i profumi e i piaceri della natura.*

Difficoltà

50 min.

Costo: medio

Risotto all'anatra con fonduta dolce di cipolle e riduzione all'arancia

Risotto all'anatra con fonduta dolce di cipolle e riduzione all'arancia

Autore: **Chef Renato Rizzardi**
La Locanda di Piero, Montecchio (VI)

Ingredienti per 4 persone:

Per l'anatra:
- 1 anatra
- 3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
- 3 spicchi di aglio
2 foglie di alloro

Per la fonduta di cipolle:
- 200 g di cipolle
- 20 g di burro
- 50 g di acqua

Per le arance essicate:
- 1 arancia
- 500 g di acqua
- 670 g di zucchero

Per il risotto:
- 50 g di burro
- 280 g di riso Carnaroli
- 50 g di Grand Marnier - liquore
- 750 g di brodo bollente
- 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattato

Per la riduzione all'arancia:
- 3 cucchiai di miele di castagno
- succo di 2 arance
- fondo d'anatra, tenuto da parte
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

Preparazioni da fare il giorno prima

Preparare l'anatra:

• Pulire l'anatra, staccare i petti e tenerli da parte. Mettere in un tegame le cosce, le parti grasse e le ossa, condire con olio, aglio e alloro, coprire con un foglio d'alluminio e cuocere in forno per circa 2 ore a 180°, fino a quando la polpa non si stacca bene dalle ossa. A fine cottura disossare le cosce e conservarle con il sugo di cottura.

Preparare la fonduta di cipolle:

• Tritare le cipolle: **10 sec. vel. 5**, unire burro e acqua e stufare: **30 min. 100° vel. 1.**

• Frullare il composto: **5 sec. vel. 6**. Tenere da parte.

Preparare le arance essicate:

• Affettare un'arancia senza sbucciarla e farla marinare 12 ore nello sciroppo di acqua e zucchero, scolarle su una teglia coperta di carta forno e essicarle in forno a 120° per circa 1 ora. (facoltativo)

Difficoltà

30 min. + preparazioni precedenti

Costo: elevato

Da preparare il giorno dell'esecuzione del piatto

Preparare il risotto:

- Rosolare le cosce d'anatra tagliate a cubetti con 1 cucchiaio di burro: **2 min. 100° / ↶ / vel. 1**, aggiungere il riso e tostarlo: **3 min. 100° / ↶ / vel. 1.**
- Bagnare con il liquore, farlo evaporare, aggiungere 2 cucchiai di fonduta di cipolle e proseguire la cottura: **16 min. 100° / ↶ / vel. 1** unendo il brodo bollente.
- A fine cottura mantecare con 1 cucchiaio di burro e il parmigiano.
- Mentre cuoce il risotto rosolare i petti d'anatra in padella per 2 min. e passarli in forno a 180° per 5 min.

Preparare la riduzione all'arancia:

- In un pentolino caramellare il miele, unire il succo di 2 arance e il fondo di cottura dell'anatra e ridurre a consistenza di salsa densa regolando di sale e pepe.

Finitura: Dividere il risotto in 4 piatti piani, guarnire con delle fettine di petto d'anatra e spicchi d'arancia, decorare con una fetta di arancia essicata e completare con un giro di salsa d'anatra al miele.

Curiosità: *la cucina veneta è straordinariamente ricca e varia, talvolta aristocratica come le sue ville, talvolta popolare come le sue campagne: in entrambi i casi grande protagonista è il riso.*

Sformato di Grana Padano con mostarda di pere e riduzione di balsamico

Autore: **Chef Renato Rizzardi**
La Locanda di Piero, Montecchio (VI)

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di grana padano stagionato 12 mesi a pezzetti
- 3 uova intere
- 100 g di panna fresca
- 50 g di latte
- sale e pepe bianco q.b.
- 4 stampini monouso imburrati e infarinati
- 700 g di acqua
- 100 g di miele di castagno
- 250 g di aceto balsamico
- mostarda di pere o di altro gusto a piacere q.b.

Esecuzione

- Polverizzare il grana: **15 sec. vel. 8.**
- Lasciare nel boccale metà del formaggio e aggiungere le uova, la panna, il latte, sale e pepe: **30 sec. vel. 6.**
- Imburrare e infarinare gli stampini mono porzione, riempirli con il composto, sistemarli nel recipiente del Varoma.
- Versare 700 g di acqua nel boccale. Posizionare il Varoma e cuocere: **30 min. temp. Varoma vel. 1**, finché saranno rassodati.
- Stendere il rimanente Grana Padano su teglie antiaderenti in triangoli di 7 cm di lato, passare in forno a 180° per circa 10 min. finché le cialde non abbiano assunto una bella colorazione dorata.
- Far caramellare il miele in una casseruola, spegnere con il condimento balsamico e lasciar ridurre fino a consistenza sciropposa. (Nota: si può anche dimezzare la dose).

Finitura: Servire gli sformatini accompagnati dalla mostarda di pere, condire con un filo di riduzione balsamica e guarnire con la cialda di Grana.

Curiosità: *"Al contadino non far sapere quant'è buono il cacio con le pere!" L'equilibrio di sapori nasce dal fatto che il formaggio è privo di zuccheri e trova nella frutta il suo naturale alimento complementare.*

Difficoltà

50 min.

Costo: medio

ALFREDO CHIOCCHETTI

Ristorante SCRIGNO DEL DUOMO, Trento

"Sviluppo i miei piatti con il ricordo dei sapori dell'infanzia"

Soufflè di patate dolci di Nocellara, con cuore di crema di capra, con ragù di spugnole e speck croccante

Soufflè di patate dolci di Nocellara, con cuore di crema di capra, con ragù di spugnole e speck croccante

Autore: **Chef Alfredo Chiocchetti**
Ristorante Scrigno del Duomo, Trento

Ingredienti per 8 persone:

Per il soufflè:
- 1200 g di acqua
- 200 g di patate dolci
- 160 g di albumi
- 40 g di burro
- 80 g di tuorli
- 70 g di formaggio di capra fresco

Per gli stampini:
- 8 stampini
- 30 g di burro
- 50 g di grana grattugiato (trentingrana)
- 500 g di acqua

Per il ragù:
- 1 scalogno
- 20 g di burro
- 1 foglia di alloro
- 40 g di speck a dadini
- 40 g di vino rosso
- 40 g di marsala secco
- 100 g di spugnole secche messe a bagno per 1 ora
- 500 g di fondo di vitello (o acqua e dado di carne Bimby)
- prezzemolo tritato q.b.

Per guarnire:
- 50 g di speck a fette sottili
- 100 g di grana grattugiato (trentingrana)
- 20 g di sesamo

Esecuzione

Preparare il soufflè:

• Versare 700 g di acqua nel boccale e portare a bollore: **6-7 min. 100° vel. 1.**

• Mettere le patate (con la buccia), avvolte in carta stagnola, nel recipiente del Varoma e cuocere per circa **30 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Lavare e asciugare il boccale. **Posizionare la farfalla** e montare gli albumi: **2 min. 37° vel. 3** e tenere da parte.

• Sbucciare le patate, metterle nel boccale e amalgamarle con il burro e i tuorli: **10 sec. vel. 4**, unendo alla fine delicatamente gli albumi a neve.

• Imburrare gli stampini e cospargerli con il grana, riempirli a metà con il composto, mettere al centro una noce di formaggio di capra e ricoprire con altro composto, facendo attenzione a non superare i 3/4 di altezza.

• Versare nel boccale l'acqua, portare a bollore: **5 min. 100° vel. 1.** Disporre gli stampini nel recipiente del Varoma e nel suo vassoio e cuocerli: **15 min. temp. Varoma vel. 1** finché non saranno rassodati. Tenere da parte al caldo.

Preparare il ragù:

• Tritare lo scalogno **5 sec. vel. 5**, unire il burro, l'alloro, lo speck a dadini e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

Difficoltà

2 h

Costo: elevato

• Bagnare con il vino e il marsala e far evaporare.
• Aggiungere le spugnole (messe a bagno in acqua per 1 ora) e il fondo di vitello: cuocere per circa **40 min. 100° vel. 1.** Alla fine unire il prezzemolo tritato.

Per guarnire:
• Seccare le fette di speck in forno a 200° e prima che diventino friabili, tagliarle a julienne finissima. Cospargere su un foglio di carta forno il trentingrana e il sesamo e seccare in forno preriscaldato a 200° per 10 minuti.

Finitura: servire il soufflè di patate con il ragù di spugnole, guarnendo con lo speck a julienne e il croccante.

Curiosità: *la "Strada dei Formaggi delle Dolomiti" è un percorso gastronomico che interessa le Valli di Fassa, Fiemme e il Primiero. Sono luoghi da leggenda, che hanno in comune una ricca produzione casearia, ma anche l'amore per il suolo natio e il rispetto per il patrimonio naturale.*

HERBERT HINTNER

ZUR ROSE Restaurant, San Michele Appiano (BZ)

"La cucina Alto Atesina, con l'influenza della cucina mediterranea, è una nuova interpretazione culinaria in Europa. La nostra è una "cucina con attenzione": perché la "piacevolezza" è il gusto che cerchi di conservare e difendere"

Pralina di Grana Padano su ragù di finferli e speck

Autore: **Chef Herbert Hintner**
Zur Rose Restaurant, San Michele Appiano (BZ)

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di grana padano a pezzetti
- 300 g di panna montata
- 200 g di latte
- 200 g di panna fresca
- 3 fogli di gelatina ammorbidita in acqua
- sale e pepe q.b.
- 10 g di olio all'aglio
- noce moscata q.b.

Per friggere le praline:

- 2 uova
- farina e grana grattugiato q.b.
- 1 litro di olio per friggere

Per il ragù di finferli:

- 50 g di scalogno
- 10 g di aglio
- 20 g di olio d'oliva
- 400 g di finferli, puliti
- prezzemolo tritato q.b.
- sale q.b.
- 100 g di speck marchio Alto Adige tagliato a julienne

Esecuzione

Preparare le praline:

- Grattugiare il grana: **30 sec. vel. 9** e tenere da parte.
- Nel boccale pulito e asciutto **posizionare la farfalla** e montare la panna: circa **vel. 3** finché non monta, controllando dal foro del coperchio. Tenere da parte.
- **Togliere la farfalla**, versare nel boccale il latte, la panna e portare a ebollizione: **6 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il grana grattugiato, la gelatina ammorbidita in acqua fredda e ben strizzata, sale e pepe, l'olio all'aglio, la noce moscata e frullare: **30 sec. vel. 6.**
- Lasciare raffreddare il composto fino a temperatura ambiente, poi amalgamare delicatamente la panna montata: **30 sec. vel. 2.** Lasciar raffreddare nel frigorifero per circa 5 ore.
- Formare le praline, impanarle 3 volte con uova, farina e grana grattugiato. Friggere nell'olio a 180° per circa 5 min. (Nota: con questi ingredienti si ottengono circa 16 praline, a piacere si possono anche dimezzare le dosi).

Preparare il ragù di finferli:

- Tritare scalogno e aglio: **5 sec. a vel. 5**, aggiungere l'olio d'oliva: **3 min. 100° vel. 1.** Aggiungere i finferli e il prezzemolo, salare e cuocere: **5 min. temp. Varoma vel. 1.** Unire alla fine lo speck tagliato a julienne.

Finitura: Servire le praline contornate con il ragù di finferli e speck.

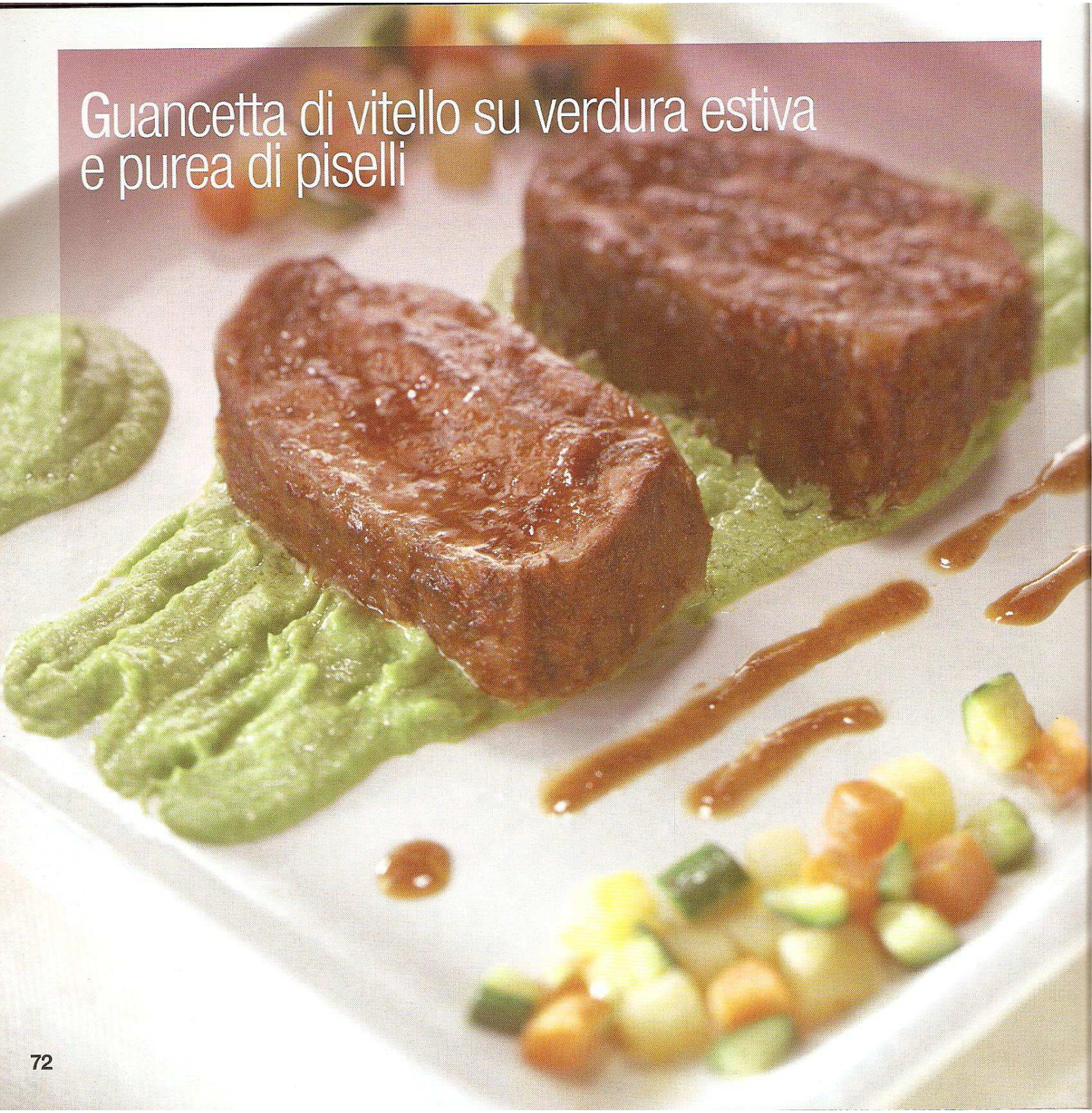
Curiosità: *lo speck dell'Alto Adige è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per un minimo di 22 settimane. La differenza si vede dal marchio e si sente dal sapore più armonioso, dalla delicata fragranza, dalla genuinità tipica della sua zona di provenienza.*

Difficoltà

30 min. + raffreddamento

Costo: elevato

Guancetta di vitello su verdura estiva e purea di piselli



Guancetta di vitello su verdura estiva e purea di piselli

Autore: **Chef Herbert Hintner**
Zur Rose Restaurant, San Michele Appiano (BZ)

Ingredienti per 4 persone:

Per la carne:
- 50 g di sedano (gambo)
- 50 g di carote
- 100 g di cipolla
- olio d'oliva q.b.
- 8 guancetta di vitello
- 100 g di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 litro di vino rosso
- 300 g di fondo di vitello
- 2 spicchi di aglio
- 2 rametti di timo e rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 2 foglie di alloro
- 2 bacche di ginepro

Per la verdura estiva:
- 300 g di verdure estive a cubetti (carote, zucchine, patate)
- 20 g di olio d'oliva
- sale q.b.

Per la purea di piselli:
- 300 g di piselli freschi
- 80 g di panna
- 50 g di burro freddo
- sale q.b.

Esecuzione

Preparare la carne:

• Tritare nel boccale sedano, carote e cipolla: **5 sec. vel. 4**, aggiungere 20 g d'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**. Togliere e tenere da parte.

• Condire bene la carne, scaldare un po' d'olio in una teglia da forno e rosolarvi la carne da ogni lato, quindi unire il soffritto di verdure, i pomodori tagliati a cubetti e il concentrato di pomodoro, versare il vino rosso, il fondo di vitello e tutti gli aromi (aglio, timo, rosmarino, salvia, alloro, ginepro): cuocere in forno col coperchio per circa 1 ora a 180°.

• Togliere la carne dalla teglia e tenerla al caldo. Sgrassare eventualmente la salsa e ridurla alla giusta consistenza facendola sobbollire a fuoco vivace per circa 10 minuti, poi frullarla nel boccale: **10 sec. vel. 6.**

Preparare le verdure:

• Mentre cuoce la carne, stufare nel boccale le verdure estive tagliate a cubetti con l'olio per circa: **12 min. 100°/ / vel. 1**, aggiustare di sale e tenere da parte.

Preparare la purea:

• Mettere nel boccale i piselli con la panna e metà burro e cuocere: **8-10 min. 100° vel. 1**, salare, aggiungere il resto del burro freddo e frullare finemente: **30 sec. vel. 7.**

Finitura: servire la carne su un fondo di salsa con il contorno di verdure estive e la purea di piselli.

Curiosità: *in Inghilterra, nel Medioevo, i piselli venivano usati come salario per i poveri. In Francia, il Re Sole ne aveva un'autentica passione. In Boemia Gregor Mendel li usò per i suoi esperimenti sulle leggi genetiche ed infine lo scrittore danese Christian Andersen li immortalò in una celebre fiaba.*

Difficoltà

1 h e 15 min.

Costo: elevato

NORBERT NIEDERKOFLER

Ristorante ST. HUBERTUS, San Cassiano (BZ)

"Le cose più belle nella vita sono le più semplici: il rispetto per quello che ci dà la natura"

Carpaccio di cervo con crema di topinambur, insalata Waldorff e noci nere

Carpaccio di cervo con crema di topinambur, insalata Waldorff e noci nere

Autore: **Chef Norbert Niederkofler**
Ristorante St. Hubertus, San Cassiano (BZ)

Ingredienti per 4 persone:

Per il carpaccio di cervo:
- 10 g di coriandolo in semi
- 10 g di pepe nero in grani
- 10 g di cumino
- 5 g di pimento
- 10 g di bacche di ginepro
- 500 g di carrè di cervo, (disossato)
- olio di semi q.b.
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 1000 g di acqua

Per la crema di topinambur:
- 1 scalogno
- 20 g di olio
- 400 g di topinambur
- 500 g di panna
- sale e pepe q.b.

Per l'insalata Waldorff:
- 2 gambi di sedano bianco
- 1/2 sedano rapa
- 1 mela Pink Lady
- 20 g di noci tritate
- 1 di noce nera tagliata a fette
- 200 g di panna acida (in alternativa panna fresca e 1 cucchiaio di succo di limone)
- sale e pepe q.b.
- spremuta di un 1/2 limone

Per la cialda:
- 100 g di farina di tempura
- sale e pepe q.b.
- 30 g di pistacchi tritati
- 150 g di acqua

Per guarnire:
- 100 g di insalata (primizie d'insalata condita con olio, aceto sale e pepe)

Esecuzione

Preparare il carpaccio di cervo:
- Frullare le spezie: **10 sec. vel. 7.**
- Marinare il cervo con le spezie e rosolarlo in padella con olio di semi.
- Avvolgerlo nella pellicola trasparente con una foglia di alloro e un rametto di timo. Sistemarlo nel cestello.
- Versare nel boccale 1 litro di acqua e portare a bollore: **8 min 100° vel. 1.**
- Posizionare il cestello e cuocere: **30 min. 70° vel. 3** (per salvaguardarne la freschezza).

Preparare la crema di topinambur:
- Tritare lo scalogno: **5 sec. vel. 5**, rosolarlo con l'olio: **3 min. 100° vel. 1**, aggiungere il topinambur pelato e tagliato a fette, unire la panna e cuocere: **20 min. 100° vel. 1.**
- Frullare il tutto: **30 sec. vel. 4-5** e insaporire con sale e pepe. Far raffreddare e mettere il composto in una sacca da pasticcere.

Difficoltà

1 h e 30 min.

Costo: elevato

Preparare l'insalata Waldorff:

• Tagliare il sedano bianco e il sedano rapa a losanga, sbianchirlo in acqua salata. Unire la mela tagliata allo stesso modo, le noci tritate, condire il tutto con la panna acida, sale, pepe e succo di limone.

Preparare la cialda:

• Frullare nel boccale tutti gli ingredienti: **20 sec. vel. 5** e spennellare il composto su una teglia silpat (o su carta forno) e cuocere in forno a 200° per 5 min.

Finitura: disporre la crema di topinambur a strisce sul fondo del piatto, adagiarvi le fette di cervo tagliate con l'affettatrice e marinate con sale, pepe, olio extra vergine d'oliva. Guarnire con un contorno di primizie d'insalata e con la cialda. Mettere l'insalata Waldorff in un bicchiere e condire con erbe aromatiche.

Curiosità: *il topinambur è un tubero simile alla patata, originario del Nord America. L'insalata Waldorf fu creata nel 1893 da "Oscar" maître d'hotel del famoso Waldorf Astoria di New York. La farina di Tempura è un misto di farine con maizena per fritture.*

Lasagnette di funghi con tartare di cervo

Autore: **Chef Norbert Niederkofler**
Ristorante St. Hubertus, San Cassiano (BZ)

Ingredienti per 4 persone:

Per i funghi:

- 50 g di porcini freschi
- 50 g di finferli freschi
- 50 g di spugnole e trombette di morte
- 1 spicchio di aglio intero
- 1 scalogno
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- timo q.b.
- sale e pepe q.b.

Per la lasagnetta:

- 1 patata grossa
- 50 g di burro fuso
- 100 g di filetto di cervo a cubetti
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.
- bacca di ginepro tritate q.b.

Esecuzione

• Pulire i funghi, tagliare i porcini a fette sottili, i finferli, le trombette e spugnole a metà.

• Tritare aglio e scalogno: **5 sec. vel. 7**, aggiungere l'olio: **3 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Unire i funghi, timo, sale e pepe e insaporire: **5 min. temp. Varoma / ↶ / vel. 1**. Togliere e lasciar raffreddare.

• Tagliare la patata a fette sottilissime, sbollentare le fette e asciugarle. Sistemarle su una teglia silpat (o su carta forno), pennellarle con burro fuso, ricoprirle con un'altra teglia silpat e cuocere in forno a 140° per circa 40 min.

• Tagliare il cervo a cubetti finissimi, marinarli con olio, sale, pepe, ginepro. Disporli sulle fette di patate, alternandoli ai funghi, in modo da creare delle lasagnette e servire.

Curiosità: *i finferli (o galletti) sono funghi dal caratteristico cappello color giallo-arancio, di forma irregolare. Le spugnole (o morchelle) sono uno delle varietà più ricercate per profumo e sapore. La trombetta dei morti deve il suo nome alla caratteristica forma di tromba e al fatto che nasce ai primi di Novembre. E' detta anche tartufo dei poveri per il suo aroma intenso.*

Difficoltà

1 h e 30 min.

Costo: elevato

MARCO COCCOLO

Ristorante LÀ DI MORET, Udine

"Ecco il mio motto: grinta mordente e sorriso sulle labbra"

Strudel di branzino con gamberi in foglia di bieta costa e salsa di radicchio di Chioggia

MARCO COCCOLO

Ristorante LÀ DI MORET, Udine

"Ecco il mio motto: grinta mordente e sorriso sulle labbra"

Strudel di branzino con gamberi in foglia di bieta costa e salsa di radicchio di Chioggia

Strudel di branzino con gamberi in foglia di bieta costa e salsa di radicchio di Chioggia

Autore: **Chef Marco Coccolo**
Ristorante Là di Moret, Udine

Ingredienti per 4 persone:

Per la salsa di radicchio:

- 30 g di cipolla
- 30 g di olio d'oliva
- 1 cespo di di radicchio di Chioggia
- 50 g di vino rosso
- sale e pepe q.b.

Per gli strudel di branzino:

- 200 g di gamberi sgusciati
- sale e pepe q.b.
- 700 g di acqua
- 1 costa di di sedano
- 1 carota
- 50 g di vino bianco
- 2 cucchiai di aceto
- 4 foglie di bieta costa (belle)
- 4 filetti di branzino, di uguale misura

Esecuzione

Preparare la salsa di radicchio:

- Tritare uno spicchio di cipolla: **5 sec. vel. 7**, unire l'olio d'oliva e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il radicchio tagliato a pezzi e continuare la cottura con il vino rosso: **10 min. 100° vel. 1.**
- Al termine frullare: **30 sec. vel. 7**. Deve risultare una crema morbida. Aggiustare di sale e pepe, togliere e tenere da parte.

Preparare lo strudel di branzino:

- Frullare i gamberi: **20 sec. vel. 6**, salare, pepare e tenere da parte.
- Lavare il boccale, metterci l'acqua, il sedano, la carota, il vino bianco e l'aceto: **6 min. 100° vel. 1.**
- Sbollentare le foglie di bieta: **3-4 min. 100° vel. 1** e raffreddarle poi velocemente in acqua e ghiaccio. Tenere l'acqua nel boccale.
- Sfilettare i branzini e spalmarci la farcia di gamberi, quindi richiudere con gli altri filetti. Avvolgere il pesce nelle foglie di bieta, sistemarli nel recipiente del Varoma e cuocerli a vapore: **10-15 min temp. Varoma vel. 1** (la cottura dipende dalla grandezza dei branzini).

Finitura: velare il fondo del piatto con la crema di radicchio, sistemare al centro lo strudel di branzino tagliato a metà, irrorando con dell'olio d'oliva.

Curiosità: *le origini dello strudel sono particolarissime. Si pensa che questo dolce abbia origini tirolesi, o germaniche, ma non è così. E' in realtà una variante di un antico dolce, ancor oggi molto comune in Turchia, chiamato Baclava. Attualmente il più conosciuto e apprezzato è a base di mele, che nelle valli alpine del nord est viene prodotto in numerose varianti, sia per ciò che concerne il ripieno, sia per le differenti qualità di pasta.*

Difficoltà

1 h

Costo: elevato

Gnocchetti di mais con raguttino d'agnello

Autore: **Chef Marco Coccolo**
Ristorante Là di Moret, Udine

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchetti:

- 300 g di acqua
- 150 g di farina di mais
- 1 uovo e 1 tuorlo
- 2 cucchiai di grana grattugiato
- sale e pepe q.b.
- 100 g di farina bianca (circa)

Per il raguttino:

- verdure miste (1 carota, 1 costa di sedano, 1/2 cipolla, salvia, rosmarino)
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- 200 g di polpa d'agnello a cubetti
- 50 g di vino rosso
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- sale e pepe q.b.

Esecuzione

Preparare gli gnocchetti:

- Far bollire l'acqua nel boccale: **5 min. 100° vel. 1.**
- Versare la farina di mais con lame in movimento **a vel. 2** e continuare la cottura per almeno: **15 min. 90° vel. 2.**
- Amalgamare quindi le uova, il formaggio, il sale e pepe e per ultimo la farina bianca, che verrà aggiunta nel quantitativo necessario affinchè la massa diventi abbastanza dura. Lasciar raffreddare fuori dal boccale e ricavare dall'impasto tanti gnocchetti.
- Al momento dell'utilizzo cuocerli in acqua bollente salata e scolarli.

Preparare il raguttino:

- Tritare le verdure e le spezie: **10 sec. vel. 5**, unire l'olio d'oliva e rosolare: **7 min. 80° vel. 1.**
- Aggiungere l'agnello tagliato a cubetti e continuare la cottura: **15 min. 80°/ / vel.** , bagnando col vino rosso. Aggiungere alla fine il concentrato di pomodoro e aggiustare di sale e pepe.

Finitura: servire gli gnocchi saltati in padella con il ragù di agnello e una spruzzata a piacere di montasio stravecchio.

Curiosità: *il Montasio è un formaggio tipico del Friuli che prende il nome dall'Altopiano del Montasio, al confine nord-orientale della regione. Lo stravecchio può essere utilizzato da grattugia o da spizzico. Il Montasio è un ingrediente di base di un noto piatto regionale: il "frico friulano".*

Difficoltà

40 min.

Costo: elevato

Rotolo di cappone allo speck e fontina, con lenticchie

Autore: **Chef Marco Coccolo**
Ristorante Là di Moret, Udine

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cipolla
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 200 g di lenticchie ammollate in acqua per 12 ore
- 500 g di brodo vegetale caldo
- 4 petti di cappone
- 4 fettine di fontina
- 4 fettine di speck
- sale e pepe q.b.
- 700 g di acqua
- 50 g di vino bianco
- spezie q.b. (a piacere)

Esecuzione

- Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 7** e rosolarla con dell'olio d'oliva: **5 min. 90° vel. 1.**
- Aggiungerci le lenticchie e continuare la cottura: **25 min. 90° / / vel.** , bagnando con del brodo vegetale. Togliere e tenere da parte.
- Tagliare a metà i petti di cappone, batterli, arrotolare i rettangoli di fontina con le fette dello speck e disporli sui petti, chiuderli, salare e pepare leggermente, avvolgerli molto stretti in carta pellicola e sistemarli nel recipiente del Varoma.
- Mettere nel boccale l'acqua con vino e spezie a piacere, portare a bollore: **8 min. 100° vel. 1.**
- Posizionare il Varoma e cuocere: **10-15 min. temp. Varoma vel. 1** (la cottura dipende dalla grandezza dei petti), quindi togliere la pellicola.

Finitura: disporre le lenticchie al centro del piatto e adagiarvi sopra il rotolino scaloppato. Irrorare a piacere con dell'olio d'oliva.

Curiosità: *le lenticchie sono chiamate anche piccoli chicchi di felicità. Anticamente era tradizione, all'ultimo dell'anno, regalarsi dei portamonete colmi di lenticchie con l'augurio che si potessero poi trasformare in monete d'oro!*

Difficoltà

1 h

Costo: medio

Tortino di castagne

Autore: **Chef Marco Coccolo**
Ristorante Là di Moret, Udine

Ingredienti per 6 persone:

- 120 g di burro morbido
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 125 g di latte
- 100 g di farina di castagne
- 70 g di farina 00
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- 8 di castagne precotte
- 50 g di zucchero di canna
- 1/2 bicchiere d'acqua

Esecuzione

- **Posizionare la farfalla** e lavorare il burro morbido con lo zucchero: **3 min. vel. 3.**
- Aggiungere con lame in movimento **a vel. 3** le uova, il latte, le due farine, il lievito e il sale e lavorare: **10 sec. vel. 3**. **Togliere la farfalla** e versare il composto in una terrina.
- Caramellare leggermente le castagne precotte, tagliate a pezzetti, con lo zucchero di canna e 1/2 bicchiere d'acqua: **6 min. 90° vel. 3**. Aggiungerle al composto.
- Versare negli appositi stampini da forno imburrati e infarinati (riempiti per 2/3) e cuocere per circa 20-25 min. a 160°.

Finitura: servire il tortino spolverizzato con zucchero a velo e a piacere con salsa alla vaniglia.

Curiosità: *la castagna è un alimento umile e antico, un tempo sostitutivo del pane, oggi è considerata una prelibatezza. A Faedis (UD), in ottobre si tiene la Festa delle Castagne e del Miele di Castagno.*

Difficoltà

50 min.

Costo: medio

CHEF DEL
CENTRO ITALIA

Continua il nostro viaggio culinario alla ricerca della raffinatezza gastronomica, in compagnia dei grandi Chef italiani.
Sapori e colori cambiano man mano che ci spostiamo verso il Centro Italia, culla di cultura e tradizione culinaria.

Dalla tradizione gastronomica dell'Emilia Romagna, terra ricca di prodotti DOP da gustare, provengono gli ingredienti utilizzati in queste ricette: il cotechino, la mortadella, lo squacquerone e l'aceto balsamico, nettare prezioso che sa rendere ogni piatto un capolavoro di gusto.

Nelle ricette toscane qui proposte, si possono ritrovare sapori tipici delle dolci colline di questa zona, caratterizzata dai molteplici percorsi enogastronomici: il lardo di Colonnata, il cavolo nero, i fagioli Zolfini, i cantucci e il vin santo sono tutti ingredienti di questo luogo incantato e ricco di fascino.

Broccoli verdi e croccante di ceci, sono entrambi ingredienti tradizionali dell'Umbria, qui riproposti in ricette raffinate e uniche.

Dalle Marche è stato sviluppato uno sfizioso piatto di pesce: il baccalà accostato al sapore particolare del topinambur.

Spigola, bresaola d'asino e ricci di mare, fanno da portavoce dei sapori di terra e di mare, che ci giungono dal cuore del nostro Paese, il Lazio.

Infine, l'Abruzzo è rappresentato, in queste ricette, con una varietà di sapori e profumi: dallo zafferano dell'Aquila, alla ricotta salata e alla zuppa di capra.

E' dunque tempo di scoprire come questi ingredienti siano stati sapientemente utilizzati dai nostri Chef per creare delle vere e proprie opere d'arte del gusto.

MASSIMO BOTTURA

OSTERIA FRANCESCANA, Modena

"Io non vivo la metafisica del tempo, io il tempo lo cavalco"

Ravioli di cotechino e lenticchie in salsa di fagiolo

Autore: **Chef Massimo Bottura**
Osteria Francescana, Modena

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:
- 500 g di cotechino
- 500 g di lambrusco
- 100 g di lenticchie di Colfiorito
- 100 g di lenticchie decorticate
- 300 g di acqua circa

Per la salsa al fagiolo:
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla bianca
- 50 g di lardo
- 1 spicchio di aglio, in camicia
- 200 g di fagioli borlotti, freschi
- 300 g di brodo caldo
- olio al rosmarino q.b.

Per la sfoglia:
- 500 g di farina
- 2 uova intere
- 5 uova embrionali
- 1 pizzico di sale
- burro fuso per la finitura q.b.

Preparare il ripieno:

• Cuocere il cotechino in una casseruola lentamente (sobbollire) per circa un'ora e mezzo. Toglierlo dalla casseruola e disporlo nel recipiente del Varoma.

• Mettere nel boccale il lambrusco al posto dell'acqua e cuocere a vapore: **30 min. temp. Varoma vel. 1**, in modo da sgrassare la carne. Lasciar raffreddare e tenere da parte.

• Lessare i due tipi di lenticchie insieme in 300 g di acqua: **20 min. 100° vel. 1** in modo da ottenere due consistenze diverse: una croccante e un'altra più morbida.

• Frullare le lenticchie: **10 sec. vel. 6**, poi mescolarle col cotechino: **15 sec. vel. 6** e tenere da parte.

Preparare la salsa al fagiolo:

• Tritare sedano e cipolla: **5 sec. vel. 7.**

• Sciogliere il lardo: **30 sec. 100° vel. 1**, appassire il sedano e la cipolla tritati con l'aglio in camicia: **3 min. 100° vel. 1.**

• Unire i fagioli borlotti, il brodo e cuocere: **40 min. 100° vel. 1.**

• Rifinire con un filo di olio al rosmarino, togliere l'aglio e alla fine frullare: **25 sec. vel. 6.**

Preparare la sfoglia:

• Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e impastare: **2 min. / ↻ / 🌾**, fino a quando l'impasto diventa liscio ed elastico.

• Far riposare 30 min. avvolta in un canovaccio. Tirare la sfoglia sottilissima (deve risultare come una pellicola) e aiutandosi con un cucchiaino distribuire la farcia, richiudere dando ai tortelli una forma tonda. Tuffarli in acqua salata bollente e cuocerli per 3 min. Scolare e asciugarli con un canovaccio pulito.

Finitura: adagiare i tortelli nel piatto, rifinire con la salsa al fagiolo e un cucchiaio da caffè di burro fuso su ogni raviolo.

Nota: l'ingrediente chiave di questa ricetta è un ottimo cotechino! Da abbinare un vino Lambrusco Ancestrale di Bellei. E' una ricetta consigliata per i momenti che richiedono fortuna. Tempo è denaro.

Difficoltà

4 h

Costo: elevato

Risotto di zucca alla Mantovana

Autore: **Chef Massimo Bottura**
Osteria Francescana, Modena

Ingredienti per 4 persone:

Per la mostrada di mele campanine:
- 1 chilogrammo di mele campanine
- 5 limoni, solo il succo
- 300 g di zucchero
- 8 gocce di essenza di senape, (almeno 8 gocce per chilo di frutta cotta)

Per la zucca:
- 300 g di zucca
- 50 g di succo di mostarda senapata di mele campanine
- 100 g di Picolit (Marco Sara)

Per i chicchi di riso Picolit:
- 150 g di Picolit
- 30 g di zucca (un cubo)
- 1 punta di gelatina agar agar

Per il risotto:
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 240 g di riso Carnaroli
- 600 g di acqua bollente
- pasta di zucca
- mostarda di mele campanine q.b.
- chicchi di riso Picolit q.b.
- 30 g di burro
- 30 g di parmigiano reggiano
- polvere di amaretto (di alta qualità) q.b.

Preparare la mostarda di mele campanine:

• Lasciare le mele tagliate a piccole fettine con il limone e lo zucchero in macerazione per 2 giorni. Utilizzando una padella in rame di 45 cm di diametro saltare le mele aggiungendo il liquido di macerazione poco alla volta. Terminare dissolvendo nell'ultimo mestolo di liquido le gocce di senape e versarlo nella padella lasciando assorbire.

Preparare la zucca:

• Rivestire di carta forno bagnata e ben strizzata il recipiente del Varoma. Sistemare la zucca, tagliata grossolanamente e pennellata con il succo di mostarda.

• Far appassire, concentrando il sapore e laccandola successivamente con pennellate di Picolit: **20 min. temp. Varoma vel.1.** Togliere dal Varoma, metterla nel boccale e frullare: **15 sec. vel. 4-5** creando una pasta omogenea.

Preparare i chicchi di riso di Picolit:

• Bollire nel boccale 100 g di Picolit con la zucca sino a ridurlo della metà: **5 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Togliere la zucca e aggiungere la gelatina, mescolando: **10 sec. vel. 4** ed amalgamare bene.

• Incorporare il restante Picolit e versare in uno stampo, creando uno spessore del chicco di riso. Lasciare raffreddare e aiutandosi con un doppio decimetro, creare dei chicchi di riso tagliando regolarmente.

Difficoltà

1 h + mostarda

Costo: elevato

Preparare il risotto:

- Mettere nel boccale l'olio e tostare il riso: **3 min. 100° / ↶ / vel. 1.**
- Unire l'acqua bollente e proseguire la cottura: **15 min. 100° / ↶ / vel. 1.** Durante la cottura aggiungere un paio di cucchiai di pasta di zucca.
- A fine cottura mantecare con la restante zucca, mostarda a piacere, i chicchi di riso Picolit, burro e parmigiano reggiano.

Finitura: servire ben morbido rifinendo con un filo di polvere di amaretto.

Curiosità: *la mostarda mantovana è una conserva di frutta (di mele campanine, renette o cotogne) che dopo essere state caramellate si conservano grazie all'aggiunta di olio di senape.*

Compressione di una "pasta" e fagioli

Compressione di una "pasta" e fagioli

Autore: **Chef Massimo Bottura**
Osteria Francescana, Modena

Ingredienti per 4 persone:

Per il brodo di cappone:
- 700 g di cappone, pulito e in pezzi
- 1 bicchiere di vino Sauternes
- verdure miste (sedano, carota, cipolla bianca)
- Bouquet di aromi garni con pepe nero, alloro e rametto di timo
- 200 g di croste di parmigiano reggiano

Per la creme royale:
- 50 g di fois gras
- 20 g di cotica di zampone cotta
- 20 g di fagioli borlotti
- 20 g di brodo di cappone
- 10 g di fondo bruno
- 1 tuorlo d'uovo

Per la crema di fagioli:
- 20 g di sedano
- 20 g di carota
- 20 g di cipolla
- 20 g di pancetta
- 20 g di olio d'oliva
- 50 g di fagioli borlotti, già sgusciati
- 20 g di malvasia Sorriso di cielo La Tosa (one shot)
- Bouquet di aromi (1/2 rametto di rosmarino e 2 foglie di salvia)
- 200 g circa di brodo caldo

Per il radicchio:
- 10 g di olio extra vergine d'oliva
- 10 g di pancetta sminuzzata
- 30 g di radicchio rosso di Treviso
- 20 g di lambrusco di Castelvetro

Per aria di rosmarino:
- 50 g di rosmarino
- 100 g di acqua
- 1 punta di lecitina granulare

Esecuzione

Preparare il brodo di cappone e i "maltagliati":

- Immergere il cappone in una pentola con acqua fredda e unirvi il bicchiere di vino.
- Pulire le verdure e aggiungerle con gli aromi. Unire le croste di parmigiano (dopo averle spazzolate) e far sobbollire schiumando per circa 1 ora. Ridurre del 50% e filtrare. Recuperare dal brodo di cappone le croste di parmigiano. Ancora calde, tagliarle con l'affettatrice e sagomarle come i "maltagliati" con il coltello. Tenere da parte.

Difficoltà

2 h

Costo: elevato

Preparare la crème royale:

- Pulire il fois gras delle impurità. Inserirlo con gli altri ingredienti nel boccale (eccetto l'uovo) e frullare: **20 sec. vel. 7.**
- Incorporare il tuorlo: **10 sec. vel. 5.** Versare il composto in piccoli bicchieri "one shot" e cuocere in forno a 90° per 45 min.

Preparare la crema di fagioli:

- Preparare una "brunoise" con il sedano, la carota e la cipolla: **20 sec. vel. 4.**
- Scottare la pancetta ed aggiungerla al trito insieme all'olio. Soffriggere: **3 min. 100° vel. 1** e aggiungere i fagioli.
- Sfumare con la Malvasia, poi aggiungere il bouquet aromatico e il brodo caldo, cuocere: **40 min. 100° vel. 1.**
- Togliere il bouquet aromatico e frullare: **qualche sec. vel. 7**, perfezionando la consistenza con il brodo rimasto.

Preparare il radicchio:

- Soffriggere l'olio e la pancetta: **3 min. 100° vel. 1.**
- Unire il radicchio, tritarlo: **10 sec. vel. 4**, sfumare con il Lambrusco e terminare la cottura: **6 min. 100° vel. 1.**

Preparare l'"aria" di rosmarino:

- Centrifugare il rosmarino con un po' d'acqua **a vel. Turbo**, filtrare il succo e rimetterlo nel boccale, aggiungere la lecitina e frullare **con la farfalla a vel. 3.**

Finitura: sulla crème royale adagiare un cucchiaio da caffè di radicchio. A seguire una decina di "maltagliati", poi la crema di fagioli e per ultima l'aria di rosmarino.

Curiosità: *il Sauternes è un vino francese prodotto nella zona del Bordeaux, considerato tra i migliori vini dolci del mondo.*

Bavarese di fois gras
("rottura del confine tra dolce e salato")

Autore: **Chef Massimo Bottura**
Osteria Francescana, Modena

Ingredienti per 4 persone:

Per il biscotto:
- 120 g di nocciole tostate di Gobino
- 70 g di noci
- 100 g di zucchero
- 210 g di albumi
- 210 g di tuorli
- 65 g di burro
- 65 g di miele
- 125 g di farina

Per la bavarese di fois gras:
- 150 g di fois gras (fegato grasso di anatra pulito)
- 50 g di Torcolato di Miotti
- 4 g di colla di pesce ammollata in acqua fredda
- 40 g di albumi
- 30 g di zucchero
- 50 g di panna semimontata

Per il gelato di birra Noel Baladin:
- 200 g di birra Noel Baladin
- 75 g di latte
- 30 g di zucchero semolato
- 20 g di glucosio
- 20 g di zucchero invertito
- 25 g di panna
- 2 g di stabilizzante

Per la pasta di frutta appassita:
- 25 g di scorze d'arancia candita
- 25 g di fichi secchi pennellati con torcolato
- 25 g di prugne secche
- 25 g di datteri

Per l'aria di birra:
- 50 g di birra super elisir di Baladin
- 4 g di lecitina

Esecuzione

Per il biscotto:

- Polverizzare le nocciole, le noci e 30 g di zucchero: **10 sec. vel. 9**. Tenerne da parte 40 g per il biscotto e il resto per la finitura.
- **Posizionare la farfalla**, montare gli albumi **a vel. 3** e tenere da parte.
- Lasciare inserita la farfalla e montare i 40 g di polvere di nocciole con i tuorli e 70 g di zucchero: **3 min. vel. 4**, unire il burro morbido e il miele e continuare incorporando la farina e, per ultimo, delicatamente gli albumi. **Togliere la farfalla.**
- Versare il composto su una placca rivestita di carta forno e cuocere in forno a 200° per 8 min.

Per la bavarese di fois gras:

- Scottare velocemente il fegato: **3 min. 100° vel. 1**, sfumare con il vino Torcolato: **2 min. 100° vel. 1** e poi frullare il tutto **a vel. 6.**
- Strizzare la colla di pesce e amalgamarla al fegato: **30 sec. vel. 5**. Togliere il composto e metterlo da parte.

Difficoltà

1 h

Costo: elevato

• Nel boccale pulito **posizionare la farfalla** e montare gli albumi con lo zucchero **a vel. 4** fino ad ottenere una meringa. **Togliere la farfalla.**
• Amalgamare al composto di fegato e incorporare successivamente la panna. Stendere la bavarese in una placca e metterla in frigorifero a rassodare.

Per il gelato di birra Noel Baladin:
• Scaldare metà della birra con il latte finché raggiunge i 40°.
• Aggiungere gli zuccheri e la panna, cuocere: **3 min. 60° vel. 1**, poi aggiungere lo stabilizzante: **30 sec. vel. 3.**
• Far intiepidire e a 30° aggiungere la rimanente birra.
• Versare in un contenitore ricoperto da pellicola trasparente e mettere in freezer a congelare. Al momento dell'utilizzo tagliare a cubetti e mantecare: **20 sec. vel. 7 e 1 min. vel. 5.**

Per la pasta di frutta appassita:
• Tritare tutti gli ingredienti nel boccale: **30 sec. vel. 5-7.**

Per aria di birra:
• **Posizionare la farfalla** e frullare la birra con la lecitina **a vel. 3**, per creare "un'aria" persistente di questa birra dal sapore intenso con note di nocciole tostate.

Finitura: ricavare dei rettangoli di biscotto di 12 cm. x 4 cm. Stendere un cucchiaio di pasta di frutta secca sul biscotto. Adagiarvi sopra un altro rettangolo di 8 cm x 3 cm di bavarese, lasciando quindi uno spazio di 3,5 cm da un lato. Rifinire con una quenelle di gelato mantecato nel lato scoperto. Spolverizzare con la polvere di nocciole e per ultimo inserire l'aria di birra super elisir.

Curiosità: *il Torcolato è un vino tipico da dessert (torcolare significa spremere con il torchio) ottenuto dall'uva Vespaiola, caratterizzato da un intenso profumo di miele e dal colore ambrato.*
Le Birre Baladin sono una selezione speciale di birre da "meditazione" (un incontro di gusti innovativo da provare è la birra col cioccolato).

ALESSANDRA BURIANI

Ristorante BURIANI DAL 1967, Pieve di Cento (BO)

"Mangiare è indispensabile al corpo, gustare è necessario allo spirito"

Crema di carciofi con zuppa bolognese alla mortadella e gamberi

Crema di carciofi con zuppa bolognese alla mortadella e gamberi

Autore: **Chef Alessandra Buriani**
Ristorante Buriani dal 1967, Pieve di Cento (BO)

Ingredienti per 4 persone:

Per la zuppa bolognese:
- 80 g di mortadella
- 80 g di semolino
- 80 g di parmigiano
- 4 uova
- sale e pepe q.b.
- noce moscata q.b.
- 40 g di burro

Per i gamberi:
- 400 g di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 24 gamberi puliti

Per la crema di carciofi:
- 2 scalogni
- 60 g di olio d'oliva
- 8 carciofi (usare solo il cuore)
- 300 g di patate a fettine
- 1 litro di acqua
- sale q.b.

Per la finitura:
- 1 litro di brodo o acqua salata

Esecuzione

Preparare la zuppa bolognese:

• Mettere nel boccale la mortadella e tritare: **5 sec. vel. 7**, riunire sul fondo con la spatola.

• Unire il semolino, il parmigiano, i tuorli, sale, pepe e noce moscata, il burro e mescolare: **20 sec. vel. 4.**

• Togliere dal boccale, **posizionare la farfalla** e montare gli albumi con un pizzico di sale per circa: **3 min. 37° vel. 3.**

• Unirli delicatamente al composto, versare in una placca con carta forno, in uno strato di 1/2 cm. e cuocere a 130° per circa 20 min. Far raffreddare e tagliare a dadini.

Preparare i gamberi:

• Mettere nel boccale l'acqua, l'aglio e portare a ebollizione: **5 min. 100° vel. 1.**

• Posizionare il Varoma con i gamberi e cuocere: **5 min. temp. Varoma vel. 1.** Tenere da parte.

Preparare la crema di carciofi:

• Tritare lo scalogno: **5 sec. vel. 7**, unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**

• Aggiungere la parte tenera dei carciofi, le patate a fettine, l'acqua e cuocere per circa: **20 min. 100° vel. 1.**

• A fine cottura regolare di sale e frullare: **40 sec. vel. 7.**

Finitura: cuocere i dadini di zuppa bolognese nel brodo o nell'acqua salata, scolare e servire nella crema di carciofi, adagiarci i gamberi e guarnire con mortadella tagliata a julienne.

Difficoltà

40 min.

Costo: medio

Risotto allo squacquerone con fichi secchi al vino rosso e prosciutto

Autore: **Chef Alessandra Buriani**
Ristorante Buriani dal 1967, Pieve di Cento (BO)

Ingredienti per 6 persone:

- 120 g di fichi secchi
- 250 g di vino Sangiovese
- sale e pepe q.b.
- 50 g di zucchero
- 1 foglia di alloro
- 30 g di cipolla
- 40 g di olio extra vergine d'oliva
- 500 g di riso
- 1 1/4 litro di brodo bollente
- 50 g di burro
- 200 g di squacquerone
- 50 g di parmigiano

Per la finitura:

- 12 fette di prosciutto crudo

Esecuzione

- Mettere nel boccale i fichi secchi e tritarli grossolanamente: **20 sec. vel. 5.**
- Raccogliere con la spatola, unire il vino, sale e pepe, lo zucchero e l'alloro, cuocere: **5 min. 100° vel. 1.** A fine cottura frullare: **10 sec. vel. 5.** Togliere e lavare il boccale.
- Tritare la cipolla: **3 sec. vel. 7**, unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.**
- Aggiungere il riso, tostare: **2 min. 100° / ↶ / vel. 1** poi aggiungere il brodo bollente e cuocere per circa: **13-15 min. 100° / ↶ / vel. 1.**
- Versare in una zuppiera e mantecare col burro, lo squacquerone e il parmigiano, regolando di sale e pepe.

Finitura: Servire il risotto con i fichi al Sangiovese, guarnendo con le fette di prosciutto crudo fatte seccare in forno per 3-4 min. a 180° su carta forno.

Curiosità: *lo squacquerone è un formaggio invernale di origini antiche, legate all'ambiente rurale. Morbido e spalmabile, viene usato per farcire i cappelletti e le piadine romagnole.*

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

Anguilla all'aceto balsamico con zucca fritta e zabaione agli amaretti

Autore: **Chef Alessandra Buriani**
Ristorante Buriani dal 1967, Pieve di Cento (BO)

Ingredienti per 4 persone:

Per la zucca fritta:
- 60 g di farina
- 60 g di maizena
- 120 g di acqua
- 800 g di acqua per la cottura della zucca
- 200 g di zucca sbucciata a dadini
- olio per friggere q.b.

Per l'anguilla:
- 1 spicchio di aglio
- 3 foglie di salvia
- 2 anguille
- sale e pepe q.b.
- 100 g di aceto balsamico

Per lo zabaione:
- 6 amaretti
- 2 tuorli
- sale e pepe q.b.
- 4 cucchiai di vino bianco

Esecuzione

Per la zucca fritta:

• Preparare la pastella mettendo nel boccale farina, maizena e acqua, mescolare: **20 sec. vel. 4**. Togliere e mettere in frigorifero.

• Mettere nel boccale l'acqua e portare a bollore per circa: **6-7 min. 100° vel. 1.**

• Posizionare il cestello con la zucca tagliata a dadi e cuocere a vapore: **6-7 min. temp. Varoma vel. 1**. Tenere nel boccale l'acqua per la cottura dell'anguilla.

• Asciugare la zucca, infarinarla, passarla nella pastella e friggere in olio bollente.

Preparare l'anguilla:

• Nell'acqua della zucca, unire l'aglio e la salvia, sistemare le anguille nel cestello, condire con sale e pepe e cuocere: **8 min. temp. Varoma vel. 1** (a seconda delle dimensioni dell'anguilla). Passarla poi in una padella antiaderente e glassare a fuoco moderato con l'aceto balsamico.

Preparare lo zabaione:

• Tritare gli amaretti: **3 sec. vel. 9**, **posizionare la farfalla**, unire i tuorli, sale e pepe e montare: **1 min. vel. 3**, unire il vino bianco e cuocere **4 min. 70° vel. 3.**

Finitura:

• Servire l'anguilla con i dadi di zucca cosparsi con lo zabaione.

Curiosità: *nell'Ottocento in Emilia era costume arricchire la dote della nobildonna che si maritava, con piccoli vasi di aceto balsamico pregiato e svariate boccettine del prezioso contenuto.*

Difficoltà

40 min.

Costo: medio

Cremoso di cioccolato bianco e liquirizia con sorbetto al Crodino

Autore: **Chef Alessandra Buriani**
Ristorante Buriani dal 1967, Pieve di Cento (BO)

Ingredienti per 8 persone:

Per il cremoso:
- 375 g di panna
- 400 g di cioccolato bianco a pezzetti
- 1 tuorlo

Per la gelatina di liquirizia:
- 300 g di acqua
- 35 g di zucchero
- 1 cucchiaio di liquirizia in polvere
- 5 g di colla di pesce, ammollata in acqua fredda

Per il sorbetto:
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di glucosio (sciroppo)
- 1 buccia di limone
- 4 Crodini

Esecuzione

Preparare il cremoso:

• **Posizionare la farfalla** e montare 300 g di panna per circa: **2 min. vel. 3** (finché non monta). Mettere da parte in frigorifero.

• Lavare il boccale e tritare il cioccolato: **20 sec. vel. 8**, unire i restanti 75 g di panna e scaldare: **2 min. 70° vel. 4**, unire il tuorlo e mescolare: **10 sec. vel. 7.**

• Incorporare delicatamente la panna montata, versare nelle fondine lasciando addensare e raffreddare completamente.

Preparare la gelatina di liquirizia:

• Mettere nel boccale l'acqua, lo zucchero e la liquirizia: **5 min. 70° vel. 1.**

• Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, frullare: **10 sec. vel. 4** e lasciar raffreddare, ma non rapprendere, quindi stendere la gelatina sui cremosi. Coprire e mettere in frigo a solidificare.

Preparare il sorbetto:

• Mettere nel boccale lo zucchero, il glucosio, la buccia di limone e un Crodino, scaldare: **3 min. 70° vel. 1**, togliere la scorza di limone, unire i restanti Crodini e mescolare: **2 sec. vel. 4**, versare in una placca e mettere a congelare.

• Una volta ghiacciato mantecare: **20 sec. vel. 7** spatolando, versare in un contenitore e mettere di nuovo in freezer.

Finitura: al momento di servire porre una pallina di sorbetto al centro del cremoso, guarnire con una foglia di menta e una fetta di limone essiccata in forno.

Curiosità: *il glucosio è un dolcificante che aiuta a rendere il gelato più morbido e cremoso. Si trova nei negozi che vendono articoli per pasticceria casalinga o dai fornitori dei pasticceri, ma anche nei supermercati ben forniti.*

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

ALBERTO FACCANI

Ristorante MAGNOLIA, Cesenatico (FC)

"Ideare, creare, cucinare e mangiare: che passione!"

Fagottini di cotechino in zuppa di lenticchie e gamberi rosa crudi, olio al rosmarino

Autore: **Chef Alberto Faccani**
Ristorante Magnolia, Cesenatico (FC)

Ingredienti per 6 persone:

Per i fagottini di cotechino:
- 1 cotechino
- 80 g di mascarpone
- 1 dose pasta all'uovo come da libro base

Per la zuppa di lenticchie:
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla piccola
- 80 g di pancetta
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 200 g di lenticchie, messe a bagno per 8 ore
- 500 g di acqua
- sale e pepe q.b.

Per i gamberi:
- 1 rametto di rosmarino
- 1 scorza di limone
- 50 g di olio extra vergine d'oliva
- 24 gamberi

Esecuzione

Per i fagottini (circa 30):

• Cuocere il cotechino, spellarlo e frullarne 200 g nel boccale col mascarpone: **10 sec. vel. 4.**

• Preparare la pasta all'uovo, tirare la sfoglia e formare dei fagottini con il ripieno. Riporli in frigorifero.

Preparare la zuppa di lenticchie:

• Preparare un soffritto tritando nel boccale sedano, carota, cipolla e pancetta: **10 sec. vel. 5.**

• Unire l'olio e soffriggere: **3 min. 100° vel. 1.** Aggiungere le lenticchie, l'acqua e cuocere: **30 min. 100° vel. 1.** A fine cottura frullarle: **qualche sec. vel. 6** aggiustando di sale e pepe.

Preparare i gamberi:

• Tritare il rosmarino con la scorza di limone: **5 sec. vel. 7**, mescolare con l'olio extravergine d'oliva.

• Pulire e togliere il filo intestinale ai gamberi, marinarli a crudo con l'olio e gli aromi.

Finitura: versare in ogni piatto un mestolino di crema di lenticchie, adagiarvi sopra 5/6 fagottini cotti in abbondante acqua salata, i gamberi rosa marinati, delle lenticchie croccanti saltate in padella senza olio e condire con olio al rosmarino. Servire subito.

Curiosità: *il cotechino è un insaccato di maiale identico allo zampone per il contenuto, ma differente per il contenitore (budello di maiale, invece di zampa). Era anticamente preparato a mano dai "lardaroli e salsicciari" modenesi, che si riunirono in corporazione autonoma a partire dal 1547.*

Difficoltà

1 h

Costo: elevato

Ritorno dai Caraibi:
Ananas - Cocco - Rum

Ritorno dai Caraibi:
Ananas - Cocco - Rum

Autore: **Chef Alberto Faccani**
Ristorante Magnolia, Cesenatico (FC)

Ingredienti per 6 persone:

Per lo sciroppo al lime:
- 300 g di acqua
- 100 g di succo di lime
- 50 g di Rum bianco
- 120 g di zucchero
- 5 fogli di gelatina (20 g) ammollata in acqua fredda
- scorza di 1 limone

Per l'ananas:
- 1 ananas
- 50 g di zucchero di canna
- 1/2 stecca di vaniglia
- 2 cucchiai di rum

Per il sorbetto di cocco:
- 400 g di latte di cocco
- 200 g di zucchero
- 80 g di Rum bianco

Esecuzione

Preparare lo sciroppo al lime:

• Mettere nel boccale acqua, succo di lime, rum bianco e zucchero: **5 min. 100° vel. 1**. Lasciare intiepidire, poi stemperarvi 5 fogli di gelatina, precedentemente ammollata in acqua fredda, mescolando **a vel. 4.** Quando la gelatina sarà rappresa, grattugiarvi sopra la buccia di un lime. Riporre in frigorifero per 3 ore.

Preparare l'ananas:

• Tagliare a fette l'ananas e metterne metà in forno a seccare per 1 ora a 120°. Tagliare a cubetti l'ananas rimasto e saltarlo con zucchero di canna, stecca di vaniglia e rum: **5 min. temp. Varoma vel. 1.**

Preparare il sorbetto di cocco (da preparare il giorno precedente):

• Frullare nel boccale il latte di cocco con lo zucchero e il rum bianco: **30 sec. vel. 7.** Versare il composto in un contenitore e mettere in freezer a congelare per 1 notte. Il giorno seguente al momento di preparare il dolce, mantecare: **10 sec. a vel. 9 e 10 sec. vel. 4.**

Finitura: prendere un bicchiere o una coppa Martini, adagiarvi un cucchiaio di gelatina al lime (rotta con la farfalla **a vel. 3**), sovrapporre un cucchiaio di cubetti di ananas e terminare con una pallina di sorbetto al cocco. Decorare con l'ananas disidratato e foglie di menta fresca.

Curiosità: *La "Piña Colada" è la bevanda nazionale di Porto Rico, paese dove si dice sia stata creata per la prima volta nel 1963; nella Vecchia San Juan si trova una targa ricordo dell'evento.*

Difficoltà

30 min. + congelamento

Costo: medio

MARCO PARIZZI

Ristorante PARIZZI, Parma

"Il ristorante è la mia vita: la cucina il cuore, la sala la mente, il locale l'abito. Il cliente la bella donna da sedurre."

Tortelli ripieni di zucca serviti in due diverse preparazioni: cotti e ricotti

Autore: **Chef Marco Parizzi**
Ristorante Parizzi, Parma

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:
- 4 uova, pastaiole da 65 g l'una
- 500 g di farina tipo 0

Per il ripieno:
- 300 g di parmigiano reggiano
- 1 zucca rotonda, verde (1 Kg circa pulita)
- 300 g di acqua
- 200 g di amaretti sbriciolati
- 1 cucchiaio di marmellata di albicocche, fatta in casa
- 2 gocce di essenza di senape (reperibile in farmacia)
- 2 uova
- sale q.b.

Per il condimento:
- 1 noce di burro
- 100 g di castagne
- 100 g di mandorle

Per condire:
- germogli q.b.
- burro chiarificato q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.

Esecuzione

Preparare la pasta:

• Impastare nel boccale le uova e la farina: **2 min. / ↺ / 🌾**. Avvolgere l'impasto nella pellicola e mettere in frigorifero a riposare.

Preparare il ripieno:

• Polverizzare il parmigiano: **10 sec. vel. 9** e mettere da parte.

• Pulire la zucca, tagliarla a tocchetti, tritarla nel boccale: **5 sec. vel. 5**, poi cuocerla: **40 min. 90° vel. 4** aggiungendo l'acqua, in base alla zucca: deve risultare una purea solida e asciutta.

• Omogeneizzare: **15 sec. vel. 8** e far raffreddare a temperatura ambiente.

• Aggiungere quindi tutti gli altri ingredienti per il ripieno: **20 sec. vel. 4**, considerando che ogni zucca è diversa dall'altra e aggiustando a piacere.

• Tirare la sfoglia e fare con il ripieno dei piccoli tortelli rettangolari (2x4 cm). Sbollentarne metà in acqua salata, scolarli con un goccio d'olio per non farli attaccare e riporli in frigorifero. Cuocere gli altri tortelli per 3 minuti in acqua bollente.

• Fare nocciolare nel frattempo in padella una noce di burro, aggiungere le castagne, le mandorle, i tortelli riposti in frigorifero e scaldare a fuoco brillante, avendo cura che diventino croccanti e colorati.

Finitura: servire i tortelli separatamente: guarnire con i germogli i tortelli ricotti e condire con il burro chiarificato e il parmigiano entrambi.

Curiosità: *l'origine del Parmigiano-Reggiano risale al Medioevo con i monaci benedettini e cistercensi che ne iniziarono la produzione nelle abbazie della pianura padana.*

Difficoltà

1 h e 15 min.

Costo: medio

Tiramisu alle castagne con cialdine croccanti e salsa mou

Tiramisu alle castagne con cialdine croccanti e salsa mou

Autore: **Chef Marco Parizzi**
Ristorante Parizzi, Parma

Ingredienti per 6 persone:

Per la mousse:
- 350 g di panna liquida
- 200 g di castagne precotte
- 75 g di zucchero
- 50 g di cognac
- 80 g di tuorli
- 120 g di zucchero
- 250 g di latte
- 160 g di purea di marroni
- 10 g di colla di pesce ammollata in acqua fredda
- 300 g di mascarpone

Per il Pan di Spagna alle mandorle:
- 200 g di uova
- 125 g di zucchero
- 40 g di burro morbido
- 40 g di farina setacciata
- 40 g di mandorle tritate
- caffè dolce per inzuppare q.b.

Per le lingue di gatto:
- 120 g di albumi
- 100 g di zucchero
- 130 g di panna
- 50 g di zucchero
- 120 g di farina setacciata

Per la salsa mou al caffè:
- 200 g di zucchero
- 300 g di panna
- 1 tazzina di caffè
- 1 cucchiaino di polvere di caffè

Per completare:
- caffè q.b.
- cacao amaro in polvere q.b.

Esecuzione

Preparare la mousse:

- **Posizionare la farfalla** e montare la panna **a vel. 3** per il tempo necessario, controllando dal foro del coperchio, **togliere la farfalla**, versare in una ciotola e mettere in frigorifero.
- Mettere nel boccale le castagne precotte con lo zucchero e il cognac e cuocere: **4 min. 80° vel. 2**, poi togliere dal boccale e lasciar raffreddare a parte.
- Montare i tuorli con lo zucchero: **3 min. vel. 6.**
- Aggiungere il latte, la purea di marroni e cuocere: **8 min. 90° vel. 4**. Unire alla fine la colla di pesce ammollata nell'acqua e mescolare: **pochi sec. vel. 4.**
- Togliere il composto dal boccale, far raffreddare, poi incorporare il mascarpone e le castagne cotte: **25 sec. vel. 2-3** e infine la panna montata: **15 sec. vel. 2.** Fare riposare per almeno 12 ore in frigorifero.

Preparare il Pan di Spagna alle mandorle:

- Montare le uova con lo zucchero: **5 min. 60° vel. 8.**
- Aggiungere il burro morbido mescolando: **15 sec. vel. 3** e, quando sarà incorporato, aggiungere la farina setacciata e le mandorle tritate amalgamando **a vel. 3.**
- Imburrare una teglia quadrata, versare il Pan di Spagna (spessore circa 1/2 cm.) e cuocere in forno a 180° per 15 min.

Difficoltà

2 h

Costo: elevato

Preparare le lingue di gatto:

• Montare gli albumi con lo zucchero: **4 min. vel. 6,** aggiungere la panna scaldata con i 50 g di zucchero rimasti, infine la farina setacciata mescolando: **20 sec. vel. 6.** Far riposare, poi stendere il composto con l'aiuto di un cucchiaio su un foglio di carta forno, quindi infornare a 180° fino a che non si colorerà di nocciola.

Preparare la salsa mou al caffè:

• Caramellare in un pentolino lo zucchero fino a che non abbia preso un bel colore, quindi aggiungere la panna liquida, mettere tutto nel boccale e mescolare: **5 min. vel. 6**, fino a che lo zucchero non si sarà sciolto completamente, aggiungendo poi il caffè e la polvere di caffè.

Composizione: tagliare dei quadrati di Pan di Spagna 7x7 cm, bagnarli con del caffè zuccherato, quindi riempire lo stampino quadrato con la mousse alle castagne e spolverizzare con il cacao. Guarnire con le lingue di gatto e la salsa mou.

Curiosità: *l'origine del tiramisù, secondo alcune teorie, viene fatta risalire alla fine del 1600 quando, in occasione della visita del Granduca di Toscana, Cosimo III de' Medici, fu realizzato un dolce che venne chiamato "zuppa del duca" perché ne rispecchiava le caratteristiche di sfarzosità e semplicità. In seguito i cortigiani attribuirono al dolce proprietà eccitanti e afrodisiache così che la "zuppa del duca" divenne "tiramisù".*

VALERIA PICCINI

Ristorante DA CAINO, Montemerano (GR)

I piatti che rappresentano la mia cucina devono emozionare i commensali che li degustano. Per avere dei grandi sapori bisogna avere rispetto per la materia prima che dovrà essere sicuramente di altissima qualità, senza dimenticare che ogni prodotto ha una sua personalità e tale va rispettata.

Lumache con lardo di colonnata e purè di fagioli cannellini

Autore: **Chef Valeria Piccini**
Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di lardo di colonnata a fettine sottilissime
- 2 spicchi di aglio
- 3 rametti di menta selvatica (mentuccia)
- 24 lumache lessate
- 100 g di olio extra vergine d'oliva
- 500 g di fagioli cannellini lessati
- 1 mestolo di acqua
- sale q.b.
- 3 rametti di prezzemolo, fritto

Esecuzione

• Dal pezzo di lardo ricavare 24 fettine sottilissime. Tritare il restante lardo nel boccale con uno spicchio d'aglio e la menta: **10 sec. vel. 7.**

• Avvolgere le lumache (lessate) con un pizzico di lardo macinato e una fettina sottile.

• Mettere nel boccale l'altro spicchio d'aglio con l'olio, i fagioli, un mestolo d'acqua e un po' di sale e cuocere: **10 min. 100° vel. 1**, poi frullare **a vel. 6** ottenendo una crema.

Finitura: disporre nel piatto la crema di fagioli, adagiarvi sopra le lumache e guarnire con il prezzemolo fritto.

Nota: le lumache si possono acquistare anche già pulite surgelate.

Curiosità: *il Lardo di Colonnata prende il nome dall'omonimo paesino delle Alpi Apuane. Viene prodotto con lardo di suino stagionato in conche di marmo di Carrara che viene impiegato anche per conservare gli alimenti. Dal marmo infatti si ricavano le conche in cui vengono riposte, a strati alterni, le falde di lardo suino e la salata con gli aromi.*

Difficoltà

15 min.

Costo: medio

Ravioli di cinta senese in brodetto di gallina e castagne

Autore: **Chef Valeria Piccini**
Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)

Ingredienti per 6 persone:

Per la sfoglia:
- 2 uova
- 100 g di farina 00
- 100 g di farina di semola di grano duro
- sale q.b.
- 10 g di olio extra vergine d'oliva

Per il ripieno:
- 250 g di maiale magro di cinta senese
- 50 g di salsiccia di cinta senese
- 20 g di olio di oliva extra vergine
- aromi: rosmarino, aglio, finocchio selvatico
- 100 g di vino bianco
- brodo di gallina q.b.
- 60 g di crema di latte
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.

Per il brodetto:
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 100 g di lardo di Colonnata
- 100 g di sedano
- 100 g di carota
- 100 g di cipolla bianca
- 100 g di porro
- 2 rametti di timo
- 450 g di castagne crude sbucciate
- 400 g di brodo di gallina

Per guarnire:
- 1 zucchina
- 1 carota
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- aceto balsamico q.b.

Per la finitura:
- olio q.b.
- aceto balsamico q.b.

Esecuzione

Preparare la sfoglia:

• Impastare le uova con le farine, il sale e l'olio: **2 min. / ↻ / 🌡**. Lasciar riposare l'impasto per mezz'ora avvolto in un canovaccio.

Preparare il ripieno:

• Tritare il magro di maiale: **15 sec. vel. 7**, rosolarlo con la salsiccia, l'olio e gli odori: **3 min. 100° vel. 1.**

• Unire il vino bianco, lasciarlo evaporare e finire la cottura con l'aggiunta di poco brodo di gallina: **10 min. temp. Varoma vel. 1.**

• Frullare il tutto: **5 sec. vel. 7**, unire la crema di latte e l'uovo, aggiustando di sale e pepe.

Preparare il brodetto:

• Rosolare nel boccale con un po' d'olio il lardo con sedano, carota, cipolla, porro e timo tritati: **3 min. 100° vel. 4.**

• Unire le castagne dopo averle lessate, aggiungere il brodo di gallina e cuocere: **10 min. 100° vel. 4.**

• Stendere la sfoglia, tagliare dei piccoli cerchi e fare i ravioli con il ripieno. Cuocerli in abbondante acqua salata.

• Tagliare a dadini zucchina e carota, rosolarli nel boccale con l'olio: **7 min. 100° vel. 1.**

Difficoltà

1 h e 15 min.

Costo: elevato

Finitura: Disporre nel piatto un mestolo di brodetto di gallina e castagne, adagiarvi sopra i ravioli, guarnire con i dadini di zucchina e carota, terminare con un filo d'olio e un goccio di aceto balsamico tradizionale.

Curiosità: *il maiale di Cinta Senese è noto come il "maiale dal colletto": ha infatti una striscia di pelo bianco che gli copre le spalle fino alle zampe e spicca sul manto nero, quasi come un marchio di fabbrica. Il bianco e il nero sono infatti i colori della balzana senese. L'animale vive nei boschi allo stato semi brado, cibandosi di ghiande e radici e questo rende la sua carne più gustosa e sana.*

Coda di manzo in rete di maiale con verze saltate al balsamico e cioccolato amaro

Coda di manzo in rete di maiale con verze saltate al balsamico e cioccolato amaro

Autore: **Chef Valeria Piccini**
Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)

Ingredienti per 4 persone:

Per la coda di manzo:
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla bianca
- 1 coda di manzo
- olio d'oliva q.b.
- 100 g di vino rosso corposo
- acqua q.b.
- sale e pepe q.b.
- prezzemolo tritato
- rete di maiale

Per la salsa:
- 200 g di fondo bruno di vitello
- 200 g di brodo di manzo (della cottura della coda)
- 200 g di Porto rosso
- 200 g di fegato grasso d'oca cotto in terrina

Per la verza:
- 300 g di verza sbianchita
- 2 cucchiaini di zucchero
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- aceto balsamico tradizionale q.b.
- sale q.b.

Per la finitura:
- 30 g di cioccolato amaro sminuzzato

Esecuzione

Preparare la coda di manzo:

- Tritare le verdure nel boccale **a vel. 5.**
- Tagliare a pezzi la coda e farla rosolare con l'olio da tutti i lati in un tegame alto, aggiungere le verdure tritate e far imbiondire. Unire il vino rosso, lasciar evaporare, aggiungere acqua e lasciar cuocere finché non risulterà ben cotta.
- Disossare la coda, batterla con un coltello, metterla nel boccale con il suo sugo di cottura, affinché resti morbida, aggiustare di sale e pepe, unire il prezzemolo tritare il tutto **a vel. 4-5**. Dal trito ricavare quattro polpette. Avvolgere le polpette di coda con la rete di maiale e cuocere ancora in forno preriscaldato per 10 min. a 200°.

Preparare la salsa:

- Mettere nel boccale il fondo di vitello, il brodo di manzo e il porto, lasciar evaporare finché non si saranno ridotti della metà: **20 min. temp. Varoma vel. 1 (senza misurino).**
- Lasciar raffreddare, unire il fegato e frullare: **5 min. 37° vel. 5.**

Preparare la verza:

- Affettare sottilmente la verza sbianchita, saltarla in una padella dove sarà fatto caramellare lo zucchero. Condire con olio, aceto balsamico e sale.

Finitura: disporre la salsa a specchio nel piatto di portata, adagiarvi al centro la polpetta di coda, guarnire con le verze e il cioccolato sminuzzato.

Difficoltà

3 h

Costo: elevato

Curiosità: *la coda di manzo è buonissima se, quando la si mangia, si scioglie in bocca. Per ottenere questo risultato è indispensabile una cottura prolungata (circa 2 ore). Durante la cottura, occorre solo preoccuparsi di controllare che il liquido nella pentola non si asciughi.*

Il fois gras è conosciuto fin dai tempo del Romani, che iniziarono a fare del fegato grasso d'oca un piatto speciale, base di notevoli e raffinati piaceri gastronomici. Oggi si comprano le terrine di fegato grasso d'oca già pronte per l'uso, anche se conviene prenotarle in anticipo nelle salumerie o gastronomie.

Per ottenere un buon fondo bruno di vitello occorre fare un brodo di carne con almeno il 40% di ossa spezzettate all'interno: esse contengono la gelatina, che lo renderà denso e ben legato.

Cantucci con gelato al Vin Santo

Autore: **Chef Valeria Piccini**
Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)

Ingredienti per 6 persone:

Per i cantucci:

- 5 uova
- 400 g di zucchero
- 200 g di mandorle
- 200 g di nocciole
- 50 g di burro
- 500 g di farina tipo 00
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci

Per il gelato:

- 3 tuorli
- 200 g di zucchero
- 200 g di vin santo
- 600 g di latte
- 80 g di panna

Esecuzione

Preparare i cantucci:

- Montare le uova con lo zucchero: **3 min. vel. 6.**
- Aggiungere le mandorle, le nocciole, il burro, la farina, il lievito e impastare: **2 min. / ↻ / 🌾.**
- Formare un impasto omogeneo, creare dei filoni, indorarli e cuocerli in forno per 20 min. a 200°.
- Tagliarli a cantucci e farli raffreddare lentamente.

Per il gelato:

- **Posizionare la farfalla** e montare i tuorli con 50 g di zucchero: **3 min. 37° vel. 3.**
- Unire il Vin Santo e fare lo zabaione cuocendo: **7 min. 80° vel. 3.**
- Unire mescolando altri 150 g di zucchero, il latte e la panna. Versare il composto in un contenitore basso e porre in freezer a congelare.
- Al momento di servire tagliare a tocchi il gelato e mantecare: **2 min. da vel. 5 a vel. 7.**

Finitura: disporre le palline di gelato nelle coppe o su un piatto, servire con i cantucci e una spruzzata di Vin Santo.

Nota: il quantitativo di biscotti che si ottiene dall'impasto è maggiore del necessario, ma i cantucci si possono benissimo conservare per altre occasioni di festa.

Curiosità: *la nascita dei Cantucci risale all'inizio del secolo scorso: furono inventati dal Pasticcere Mattonella che aveva un negozio vicino al Duomo di Prato. Il Vin Santo è da sempre simbolo di amicizia e ospitalità e ancor oggi è presente in ogni ricorrenza che meriti un brindisi, da cui il detto "Co'l Vin Santo e i cantuccini s'accontentano vecchi e piccini".*

Difficoltà

30 min. + congelamento

Costo: medio

GAETANO TROVATO

Ristorante ARNOLFO, Colle Val d'Elsa (SI)

"La cucina è piacere! Ogni piacere ha bisogno di stimoli continui. L'amore parte dallo stomaco, quindi dal cibo, da come si nutre e da come si alimenta, è il motore, la macchina dell'uomo"

Involtini di cavolo verza con variazione di cavolfiore e cavolo nero

Autore: **Chef Gaetano Trovato**
Ristorante Arnolfo, Colle Val d'Elsa (SI)

Ingredienti per 4 persone:

Per i petali di pomodoro canditi:
- 4 pomodori maturi sbollentati
- 3 spicchi di aglio
- 2 rametti di timo
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale q.b.
- olio extra vergine d'oliva q.b.

Per le verdure:
- 4 foglie di cavolo verza
- 100 g di cavolo nero
- 1 cavolfiore (le cimette)
- 1/2 limone
- 1 cipolla dorata
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

Per gli sformati:
- 100 g di panna liquida fresca
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.
- 4 stampi monoporzione da sformato
- 500 g di acqua

Per la salsa:
- 100 g di brodo vegetale
- sale e pepe q.b.

Per la finitura:
- olio extra vergine d'oliva q.b.

Esecuzione

Preparare i petali di pomodoro canditi:

• Scottare i pomodori in acqua bollente nel boccale e passarli poi in acqua con ghiaccio. Pelarli e dividerli in quattro parti, togliere la parte interna e ricavare dei petali. Adagiarli in una teglia da forno, condirli con l'aglio, il timo, lo zucchero, sale e olio extra vergine d'oliva, passarli in forno a 100° per circa 45 min.

Preparare le verdure:

• Pulire le foglie del cavolo verza, tagliarle in 4 pezzi uguali, sbollentarle in acqua per 2 min. circa, passarle in acqua con ghiaccio e asciugarle. Ripetere l'operazione di cottura allo stesso modo con le foglie del cavolo nero e con le cime di cavolfiore, unendo mezzo limone e aumentando la cottura almeno di 5 min. Lasciare intiepidire.

• Tritare la cipolla: **5 sec. vel. 5**, unire l'olio e dorare: **3 min. 100° vel. 1**. Togliere un cucchiaio di soffritto (per insaporire le foglie di cavolo nero) e col restante soffritto dorare in padella le cime di cavolfiore, condire con sale e pepe, facendo attenzione che non prendano troppo colore.

Preparare gli sformati:

• Frullare nel boccale 100 g di cime di cavolfiore con la panna, l'uovo, sale e pepe: **10 sec. vel. 5.**

• Versare il composto ottenuto in 4 stampi monoporzione da sformato imburrati, sistemarli nel recipiente del Varoma.

• Versare 500 g di acqua nel boccale, posizionare il Varoma e cuocere per circa: **20 min. temp. Varoma vel. 1**. Tenere al caldo.

Difficoltà

1 h

Costo: elevato

Preparare la salsa di cavolo nero:

• Frullare le foglie di cavolo nero con il brodo vegetale, il cucchiaio di cipolla soffritta: **20 sec. vel. 7** e aggiustare di sale e pepe.

Preparare gli involtini di cavolo verza:

• Sistemare sulle foglie i petali di pomodoro canditi e le rimanenti cime di cavolfiore saltate, arrotolare e formare dei cilindri ben compatti, avvolgerli con carta d'alluminio imburrata e scaldarli in forno a 100° per 5 min.

Finitura: versare la salsa del cavolo nero in quattro piatti caldi, adagiare sopra gli involtini precedentemente tagliati trasversalmente, affiancare gli sformati e condire con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Curiosità: *un antico proverbio recita "i cavoli sono sempre in mezzo"...e meno male! Le virtù terapeutiche del cavolo sono cosi' vaste da essere considerato una pianta medicinale. Nell'antica Roma si usavano per scacciare la malinconia e la tristezza, ma oggi sappiamo che queste piante possono avere effetti ben più salutari. Esistono diverse tipologie: il cavolfiore, il cavolo broccolo, il cavolo cappuccio, il cavolo verza, il cavolo di bruxelles, il cavolo cinese, il cavolo rapa.*

Tortino di grano farro con fagioli Zolfini del Pratomagno e mazzancolle al lardo di Colonnata all'olio D.O.P Terre di Siena

Tortino di grano farro con fagioli Zolfini del Pratomagno e mazzancolle al lardo di Colonnata all'olio D.O.P Terre di Siena

Autore: **Chef Gaetano Trovato**
Ristorante Arnolfo, Colle Val d'Elsa (SI)

Ingredienti per 4 persone:

Per la crema di fagioli Zolfini:
- 1 cipolla piccola bionda
- 1 rametto di rosmarino
- 30 g di olio extra vergine d'oliva D.O.P. Terre di Siena
- 300 g di fagioli Zolfini del Pratomagno (ammollati)
- 1 litro di brodo vegetale bollente
- sale e pepe q.b.

Per il farro:
- 1000 g di acqua minerale naturale
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- sale q.b.
- 5 chicchi di pepe in grani
- 150 g di Farro della Garfagnana

Per le mazzancolle:
- 8 mazzancolle del Tirreno grosse sgusciate
- 1 rametto di aneto fresco
- 8 fettine di lardo di colonnata (sottili)

Per la finitura:
- olio extra vergine di oliva q.b.

Esecuzione

Preparare la crema di fagioli Zolfini:

• Tritare la cipolla con il rosmarino: **5 sec. vel. 5**, unire l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1.**

• Unire i fagioli precedentemente ammollati, coprire con il brodo vegetale (circa lo stesso peso dei fagioli) e cuocere: **40 min. 100° vel. 1**. Aggiustare di sale e pepe, tenere da parte al caldo 4 cucchiai colmi di fagioli e frullare i restanti: **20 sec. vel. 7**, in modo da ottenere una crema fluida. Se la densità lo richiede allungare con altro brodo vegetale e, prima di servire, emulsionare con l'olio extravergine D.O.P. Terre di Siena.

Preparare il farro:

• Mettere nel boccale l' acqua minerale naturale con carota, sedano, cipolla, alloro, sale e pepe in grani.

• Posizionare il cestello con il farro e cuocere: **15-20 min. 100° vel. 1**. A fine cottura sgocciolare il farro, vuotare il boccale, rimettere il farro nel boccale e mantecarlo con un po' di crema di fagioli: **20 sec. vel. 1.**

Preparare le mazzancolle:

• Pulire le mazzancolle, incidere il dorso e inserire all'interno il rametto di aneto, avvolgerle con il lardo di Colonnata e passarle in una padella antiaderente a fuoco dolce 1 minuto per lato, affinché diventino ben dorate.

Difficoltà

1 h e 30 min.

Costo: elevato

Finitura: adagiare su ogni piatto ben caldo un cerchio senza fondo di 6 cm di diametro, inserire il farro mantecato comprimendo con un cucchiaio, versare la crema di fagioli attorno al tortino, adagiare sopra ogni tortino i chicchi di fagioli tenuti da parte e 2 mazzancolle. Condire con un filo d'olio extra vergine d'oliva crudo.

Curiosità: *i fagioli Zolfini del Pratomagno sono i più pregiati fagioli esistenti in Italia e sono una vera prelibatezza. Vengono coltivati ancora da pochissimi contadini nelle colline del Pratomagno, in provincia di Arezzo, in Toscana. Sono bianchi e molto teneri.*

MARCO BISTARELLI

Ristorante IL POSTALE, Città di Castello (PG)

"Dentro ognuno di noi si nasconde un sapere antico che di tutti i giorni è protagonista: il fascino della soddisfazione di un bisogno, attraverso fantasia e sapienza"

Crema tiepida di broccoli, scampi crudi con la sua maionese e peperoni Picchiello

Crema tiepida di broccoli, scampi crudi con la sua maionese e peperoni Picchiello

Autore: **Chef Marco Bistarelli**
Ristorante Il Postale, Città di Castello (PG)

Ingredienti per 4 persone:

Per la maionese di scampi:

- 1 scalogno
- 100 g di scampetti piccolissimi e freschi
- sale e pepe q.b.
- 300 g di ghiaccio pilè (a neve)
- 200 g di olio extra vergine d'oliva

Per la crema di broccoli:

- 3 teste di broccoli verdi
- 1 litro di acqua
- sale q.b.
- 1 spicchio di aglio
- 30 g di olio extra vergine d'oliva

Per la finitura:

- 12 scamponi freschi da sgusciare
- 4 peperoni Piquillos ros

Esecuzione

Preparare la maionese di scampi:

• Tritare lo scalogno: **10 sec. vel. 5**, unire gli scampetti, il sale e pepe, il ghiaccio pilè e frullare il tutto **a vel. 7**, versando l'olio a filo come se fosse una maionese. Mettere in frigorifero.

Preparare la crema di broccoli:

• Mondare le teste dei broccoli, portare a bollore 1 litro d'acqua salata nel boccale: **7 min. 100° vel. 1**,

• Scottare i broccoli: **5-7 min. 100° vel. 1** e ghiacciarli subito dopo con acqua e ghiaccio. Tenere da parte (con un po' d'acqua di cottura).

• Rosolare l'aglio con l'olio: **3 min. 100° vel. 1**, unire i broccoli sbollentati facendoli insaporire: **2 min. 100° vel. 1**, bagnare con un po' d'acqua di cottura e frullare il tutto come una crema: **30 sec. vel. 7.**

Finitura: sgusciare gli scamponi e tenere le code privandole del filo nero all'interno. In un doppio fondo di 31 cm mettere 3 code di scampo crude, posarvi sopra la crema di broccoli, quindi la maionese di scampi disposta al centro (a spirale oppure a quenelles) e guarnire con i peperoni piquillos tagliati a dadini.

Curiosità: *i peperoni piquillos sono una varietà di piccoli peperoni rossi molto dolci. Per formare le quenelles usare due cucchiai: con il primo si prende una piccola porzione di ingrediente, con il secondo cucchiaio la si modella per ottenere la tipica forma ovale.*

Difficoltà

30 min.

Costo: elevato

Crema di riso e zafferano con midollo di bue e croccante di ceci ristretto al vino rosso

Autore: **Chef Marco Bistarelli**
Ristorante Il Postale, Città di Castello (PG)

Ingredienti per 4 persone:

Per il croccante di ceci:
- 100 g di farina di ceci (ottenuta da ceci secchi)
- 200 g di acqua
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale q.b.

Per il ristretto al vino rosso:
- 300 g di vino rosso
- 2 scalogni
- 60 g di zucchero

Per la crema di riso:
- 600 g di brodo vegetale
- 250 g di riso Carnaroli gran riserva
- 2 pistilli di zafferano
- 100 g di grana padano grattugiato
- 160 g di midollo di bue
- acqua q.b.
- sale q.b.
- aceto q.b.

Esecuzione

Preparare il croccante di ceci:

• Polverizzare i ceci secchi: **2 min. vel. 10** e mettere da parte.

• Portare ad ebollizione l'acqua nel boccale con un filo d'olio e un pizzico di sale: **5 min. 100° vel. 1.**

• Versare a pioggia la farina di ceci **a vel. 2** e cuocerla come la polenta: **30 min. 100° vel. 2.** Stenderla col matterello tra due fogli di carta forno e farla essiccare in forno per circa 1 ora a 100° (togliendo a metà cottura la carta forno superiore), finché diventano croccanti. Tagliare a cialde.

Preparare il ristretto di vino:

• Mettere il vino rosso in una casseruola con gli scalogni e lo zucchero e far ridurre di 3/4 la salsa. Filtrare con un colino chinoise e tenere da parte.

Preparare la crema di riso:

• Portare ad ebollizione nel boccale il brodo vegetale: **6 min. 100° vel. 1**, unire il riso e cuocere: **16 min. 100° vel. 1**, unendo i pistilli di zafferano a metà cottura.

• Alla fine aggiungere il parmigiano e frullare il tutto: **30 sec. vel. 7** fino ad ottenere una crema liscia e vellutata (unire se necessario altro brodo).

• A parte tagliare il midollo a rondelle e scottarlo in acqua bollente salata con l'aggiunta di un po' di aceto.

Finitura: versare nei piatti la crema di riso, disporre sopra i medaglioni di midollo, irrorare con la salsa al vino rosso e guarnire con le cialde di ceci croccanti.

Curiosità: *i ceci sono coltivati da tempo immemore in tutti i paesi del bacino mediterraneo. Il termine Cicer "arietinum" deriva dalla forma del seme che assomiglia in tutto alla testa di un ariete. Sono i legumi più coltivati del globo e occupano il terzo posto tra le leguminose più coltivate dopo la soia e i fagioli. Il Chinoise è un colino a maglia sottile, ideale per filtrare. Deve il suo nome alla somiglianza con i classici cappelli di paglia cinesi.*

Difficoltà

2 h

Costo: medio

MAURO ULIASSI

Ristorante ULIASSI, Senigallia (AN)

Il mio motto da quando ero ragazzino e avevo la banda stile Via Pal è: "Puri come le colombe, ma astuti come le volpi"

Baccalà arrostito con verdure baby, purea di topinambur e chantilly al limone

Baccalà arrostito con verdure baby, purea di topinambur e chantilly al limone

Autore: **Chef Mauro Uliassi**
Ristorante Uliassi, Senigallia (AN)

Ingredienti per 4 persone:

Per la purea di topinambur:
- 200 g di topinambur
- 300 g di latte
- 50 g di burro
- sale e pepe q.b.

Per le verdure:
- 40 g di cuore di sedano
- 60 g di topinambur
- 600 g di acqua
- sale q.b.
- 8 porri baby
- 8 carote baby
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 40 g di insalate ficoide glacial di vari colori e sapori o crescione

Per la chantilly:
- buccia di 1/4 di limone
- buccia di 1/4 di lime
- 50 g di panna fresca
- 10 g di olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe q.b.

Per il baccalà:
- sale e pepe q.b.
- 8 dadi di baccalà da 50 g l'uno

Esecuzione

Preparare la purea di topinambur:
- Cuocere nel boccale il topinambur tagliato a pezzi, coprendolo con il latte e aggiungendo il burro: **20 min. 100° vel. 1.**
- Scolare e frullare: **20 sec. vel. 4** aggiustando di sale e pepe. Tenere da parte al caldo.

Preparare le verdure:
- Tagliare il cuore di sedano a bastoncini e tagliare a dadini i 60 g di topinambur rimasti.
- Portare a bollore nel boccale l'acqua con un pizzico di sale: **6 min. 100° vel. 1**. Scottare le verdure baby, poi scolarle e ripassarle nel boccale con olio e lo spicchio d'aglio: **5 min. 100° / ↶ / vel. 1.** Tenere da parte.
- Pulire e lavare l'insalatina glacial.

Preparare la chantilly:
- Tritare le bucce di limone e lime: **5 sec. vel. 7.** Raccogliere sul fondo con la spatola.
- **Posizionare la farfalla**, unire la panna e montarla leggermente **a vel. 3** con l'olio, sale e pepe. **Togliere la farfalla** e mettere da parte.

Preparare il baccalà:
- Salare, pepare e arrostire in teflon o piastra al cromo il baccalà, tenendolo morbido al centro.

Difficoltà

50 min.

Costo: medio

Finitura: mettere in ognuno dei 4 piatti la purea di topinambur, le verdure baby, i bastoncini di sedano, i dadini di topinambur, l'insalatina, il baccalà arrostito e nappare il tutto con un poco di chantilly al limone. Servire subito.

Curiosità: *nel 1432, una nave che trasportava un nobiluomo veneziano, naufragò al largo delle Isole Lofoten. Dagli abitanti di quelle zone egli apprese i segreti della pesca del merluzzo, della sua lavorazione e conservazione. Fu così che il merluzzo dal Nord Europa si diffuse in Italia, che lo adottò subito nelle sue due forme: lo stoccafisso (essiccato) e il baccalà (sotto sale).*

FABIO BALDASSARRE

Ristorante L'ALTRO MASTAI, Roma

"Gusto, eleganza, forza e un grande amore per la cucina!"

Polenta bianca con bresaola di asino, ricci di mare e Castelmagno

Polenta bianca con bresaola di asino, ricci di mare e Castelmagno

Autore: **Chef Fabio Baldassarre**
Ristorante L'altro Mastai, Roma

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di acqua
- sale q.b.
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- 450 g di farina di polenta bianca
- 20 g di formaggio Castelmagno grattugiato
- 50 g di ricci di mare
- 100 g di bresaola d'asino

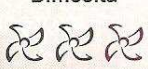
Esecuzione

- Portare a bollore nel boccale l'acqua, il sale e l'olio: **8 min. 100° vel. 1.**
- Versare a pioggia **a vel. 2** la farina e cuocere: **40 min. 100° vel. 2.**
- Quando la polenta è pronta, sistemarla nei piatti e spolverarvi sopra il Castelmagno.
- Gratinare la polenta in un grill per alcuni minuti.

Finitura: Adagiare i ricci di mare sulla polenta, alcune fettine di bresaola e servire.

Curiosità: *i ricci di mare vanno aperti con l'apposita forbice. Con un cucchiaino, si preleva poi la polpa del frutto di mare, composta di colorate uova arancioni. Il Castelmagno è un pregiato formaggio piemontese, il cui nome è legato alla zona in cui si produce da tempi antichissimi. Secondo la leggenda il suo nome è legato al Santuario di San Magno e all'Imperatore Carlo Magno che ne era un grande estimatore.*

Difficoltà



1 h

Costo: elevato

Spigola in guazzetto di pomodoro e capperi di Pantelleria

Autore: **Chef Fabio Baldassarre**
Ristorante L'altro Mastai, Roma

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spigola
- 150 g di pomodori pachino
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- 20 g di olio extra vergine d'oliva
- 30 g di vino bianco
- 30 g di basilico
- 600 g di acqua
- 50 g di capperi di Pantelleria

Esecuzione

- Pulire la spigola, eliminando squame e spine.
- Incidere i pomodori a croce, privarli della pelle e condirli in una ciotola con sale, zucchero, olio, vino e basilico. Lasciarli marinare per 30 min. circa. Versarli nel boccale e cuocere: **5 min. 100° vel.1**. Frullare: **10 sec. vel. 5** e mettere da parte.
- Versare nel boccale l'acqua: **6 min. 100° vel. 1.**
- Tagliare la spigola in 4 porzioni, sistemarla nel Varoma e cuocerla: **12 min. temp. Varoma vel. 1.**

Finitura: versare il guazzetto di pomodori passati in un piatto fondo, adagiare il filetto di spigola e guarnire con i capperi di Pantelleria.

Curiosità: *il guazzetto è un intingolo di composizione varia, insaporito con erbe aromatiche e aglio, in cui si fanno cuocere tradizionalmente alcuni pesci.*

Difficoltà

1 h

Costo: medio

NIKO ROMITO

Ristorante REALE, Rivisondoli (AQ)

"...Cinque passi in Abruzzo... a modo mio..."

Gnocchi con zucchine, zafferano e ricotta di pecora

Gnocchi con zucchine, zafferano e ricotta di pecora

Autore: **Chef Niko Romito**
Ristorante Reale, Rivisondoli (AQ)

- 500 g di acqua
- 500 g di patate a pasta farinosa
- 1 uovo
- 200 g di farina
- 400 g di zucchine
- 20 g di olio
- 1 cipolla bianca
- sale q.b.
- 50 g di acqua + 1 g di zafferano dell'Aquila

Per la finitura:
- pomodori canditi q.b.
- 200 g di ricotta salata (grattugiata)

Esecuzione

- Mettere l'acqua nel boccale e portare a bollore: **5 min. 100° vel. 1.**
- Sbucciare e tagliare a tocchi le patate, cuocerle a Varoma: **25-30 min. temp. Varoma vel. 1.**
- Metterle nel boccale e frullarle: **5 sec. vel. 4.**
- Unire l'uovo, la farina e impastare: **10 sec. vel. 4** finché il composto si stacca dal boccale.
- Togliere l'impasto, versarlo su un tagliere infarinato, suddividerlo in varie parti e ricavare da ognuna dei rotolini, tagliarli a tronchetti di 2 cm e passarli sui rebbi di una forchetta per formare gli gnocchi.
- Mondare le zucchine eliminando l'anima bianca e stufarle nel boccale con un soffritto di olio e cipolla per circa: **10 min. 100° vel. 1.** Salarle e frullarle a **vel. 6** con un poco d'acqua e zafferano (precedentemente lasciato in acqua per mezz'ora).

Finitura: Cuocere gli gnocchi in acqua salata bollente, scolarli, posizionarli nel piatto e salsarli con la crema di zucchine, guarnire con dadini di zucchine crudi, i pomodori canditi e la ricotta salata grattugiata.

Nota: per l'impasto degli gnocchi è importante rispettare i tempi indicati: se si lavora qualche secondo in più si rischia di smontare l'impasto ed è poi necessario aggiungere altra farina per avere la giusta consistenza.

Curiosità: *lo zafferano è una spezia che si ottiene dalla raccolta e dall'essiccazione degli stimmi (o pistilli) del fiore del "Crocus Sativus". In Italia ha la sua coltivazione ideale nella piana di Navelli (AQ). E' soprannominato "Oro Rosso": per avere un chilo di zafferano in fili, è necessario togliere a mano gli stimmi da almeno duecentomila fiori!*

Difficoltà

1 h

Costo: medio

Tortelli ai carciofi con burrata e olio ai capperi

Autore: **Chef Niko Romito**
Ristorante Reale, Rivisondoli (AQ)

Ingredienti per 4 persone:

Per i tortelli ai carciofi:

- 8 carciofi
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale e pepe q.b.
- 150 g di pasta all'uovo, come da ricetta del libro base

Per la salsa di burrata e l'olio ai capperi:

- 200 g di cuore di burrata
- 100 g di capperi
- 200 g di olio extra vergine d'oliva

Esecuzione

- Pulire i carciofi, tagliarli a fettine e metterli nel boccale con olio, aglio e rosmarino: **15 min. 100° vel. 1.**
- Aggiustare di sale e pepe e frullare: **15 sec. vel. 5.**
- Tirare la sfoglia e creare dei tortelli con il ripieno di carciofi.
- Mettere nel boccale la burrata, frullarla: **20 sec. vel. 5** e scaldarla: **1 min. 50° vel. 3**. Tenere da parte.
- Tritare i capperi: **10 sec. vel. 5**, unire l'olio e scaldare: **3 min. 60° vel. 1.**

Finitura: Cuocere i tortelli in acqua salata bollente e servirli con la crema di burrata e con l'olio ai capperi.

Curiosità: *la burrata è un formaggio fresco molto particolare, tipico delle Puglie. E' una sfoglia tenera di mozzarella a forma di pera che contiene al suo interno un cuore di mozzarella sfilacciata (stracciatella) con crema di panna fresca.*

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

Zuppa di capra con dragoncello e lampone

Autore: **Chef Niko Romito**
Ristorante Reale, Rivisondoli (AQ)

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di cosciotto di capra giovane
- acqua q.b.
- 1 carota piccola
- 1/2 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 bouquet garni (rosmarino, timo, pepe in grani, alloro)
- 2 patate lesse
- sale e pepe q.b.

Per la finitura:

- 4 rametti dragoncello fresco
- 12 lamponi freschi

Esecuzione

• Preparare un brodo ristretto mettendo la carne in una pentola con acqua fredda assieme agli odori e al bouquet garni. Portare a bollore, togliendo man mano le impurità che vengono a galla, salare leggermente e lasciar sobbollire a fuoco basso per qualche ora. A fine cottura, lasciar riposare per una decina di minuti il brodo ottenuto, quindi filtrarlo prima al chinoise, poi con un tovagliolo bagnato e strizzato, per ottenere un brodo limpido.

• Spolpare il cosciotto di capra lessato e tritare la carne nel boccale: **10 sec. vel. 7.**

• Unire le patate lesse, sale e pepe e amalgamare: **10 sec. vel. 5.**

• Versare l'impasto sulla spianatoia e con le mani inumidite, modellare delle polpettine, dandogli una forma quadrata (a cubetto).

Finitura: Versare nelle fondine il brodo bollente, distribuire qualche cubetto di capra, guarnire con foglioline di dragoncello sminuzzate e alcuni lamponi.

Curiosità: *il dragoncello è apprezzato dai buongustai per l'aroma piccante che apporta alle salse, agli arrosti e alle insalate. Dracunculus significa "piccolo drago" - forse per la forma del cespuglio che ricorda questo mitico animale.*

Difficoltà

30 min.

Costo: medio

CHEF DEL SUD ITALIA E ISOLE

Questo capitolo ci porta nel Sud della nostra penisola. Troveremo ricette saporite e gustose, che rispecchiano una cultura antica, passionale e ricca di storia come quella del Mediterraneo.

Il pesce, ed in particolare le triglie, sono ingredienti tipici delle località di mare e si ritrovano nelle ricette della Puglia, che ci offre anche un ottimo piatto di capunti e carciofi.

Gli agrumi della Costiera amalfitana ci conducono in Campania, come anche i cornetti di pasta, ingrediente immancabile nella cucina di questa colorata Regione.

Fave, catalogna e caciocavallo sono ingredienti tipici della Basilicata, terra immersa tra natura e storia, molto attenta alle tradizioni gastronomiche del passato.

Non potevano mancare, in rappresentanza della Calabria, le cipolle rosse di Tropea, l'anice e la liquirizia, che qui cresce ancora in modo naturale e, grazie ad una lavorazione ancora semiartigianale, sprigiona tutto il suo gusto intenso.

Ingredienti tipici della solare Sicilia, utilizzati nelle ricette di questo capitolo, sono i pistacchi di Bronte, il cous cous e i gamberi di Mazara.

Infine, dalla splendida Sardegna due ricette davvero gustose, che utilizzano come ingredienti di base i gamberi di Sant'Antioco e di Villasimius, le fave e il finocchietto selvatico.

Il nostro viaggio culinario arriva dunque al termine, lasciandoci un grande patrimonio gastronomico da salvaguardare e difendere, affinché i buoni valori della nostra tradizione possano sempre regalare a tutti momenti di grande emozione.

ALFONSO CAPUTO

Ristorante TAVERNA DEL CAPITANO, Massa Lubrense (NA)

"La tradizione è la vita che continua"

Cornetti di pasta, ripieni di gamberi, con salsa di peperoni dolci

Autore: **Chef Alfonso Caputo**
Ristorante Taverna del Capitano, Massa Lubrense (NA)

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:
- 500 g di acqua
- 500 g di semola di grano duro, (rimacinata)

Per i gamberi:
- 600 g di gamberi sgusciati
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 litro di acqua
- sale q.b.

Per la salsa:
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino q.b.
- 3 peperoni
- 1 cipolla
- sale q.b.

Per la finitura:
- prezzemolo fresco per guarnire q.b.

Esecuzione

Preparare la pasta:

• Mettere l'acqua nel boccale e scaldarla: **4 min. 80° vel. 1.**

• Versare dal foro del coperchio la farina setacciata in un solo colpo con le lame in movimento **a vel. 4** e lavorare l'impasto finché si stacca bene dalle pareti: circa **2 min. vel. 3-4**. Lasciar riposare nel boccale per 5 minuti, poi reimpastare: **2 min. / ↻ / 🥄**. Togliere e far riposare l'impasto avvolto in pellicola trasparente per circa un'ora.

Preparare la bisque di gamberi:

• Sgusciare i gamberi e mettere da parte le code. Con le teste preparare una bisque leggera, mettendole nel boccale e aggiungendo sedano, carota, cipolla, acqua e sale, cuocere: **15 min. 100° vel. 🥄**. Filtrare il brodo e tenere da parte.

• Nel frattempo sfogliare la pasta con una sfogliatrice o con il matterello e ricavare tante tagliatelle di 1 cm. Avvolgere le tagliatelle così ottenute intorno alle code di gamberi.

Preparare la salsa:

• Soffriggere nel boccale olio, aglio e peperoncino: **3 min. 100° vel. 1.** Unire i peperoni e la cipolla affettati e cuocere: **15 min. 100° vel. 1.** Frullare il tutto **a vel. 7** fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea, aggiustare di sale.

Cuocere i cornetti:

• Lessare i cornetti di pasta nella bisque.

Finitura: disporre la salsa di peperoni sul fondo del piatto, adagiare i cornetti a forma di girandola, decorare con prezzemolo fresco.

Nota: per questo impasto è fondamentale usare la semola rimacinata di grano duro.

Curiosità: *"bisque" è un termine francese che indica una sorta di crema o minestra molto densa, preparata generalmente con i crostacei e poi passata al setaccio.*

Difficoltà

1 h e 20 min.

Costo: medio

Zuppa di arancia della costiera con gocce di cioccolato e tegole di zucchero

Zuppa di arancia della costiera con gocce di cioccolato e tegole di zucchero

Autore: **Chef Alfonso Caputo**
Ristorante Taverna del Capitano, Massa Lubrense (NA)

Ingredienti per 4 persone:

Per le gocce di cioccolato:
- 150 g di cioccolato amaro al 70%
- 250 g di acqua
- 50 g di Grand Marnier

Per le tegole al caramello:
- 125 g di zucchero
- 125 g di burro morbido
- 50 g di glucosio
- 50 g di farina

Per la zuppa d'arancia:
- 500 g di succo d'arancia
- 50 g di scorze d'arancia
- 250 g di latte
- 6 tuorli
- 150 g di zucchero
- 250 g di panna fresca

Esecuzione

Per le gocce di cioccolato:

• Sciogliere il cioccolato a pezzi con l'acqua: **4 min. 100° vel. 3.**

• Unire il Grand Marnier ed emulsionare: **10 sec. vel. 5**. Versare in un contenitore basso, far raffreddare e tenere da parte nel congelatore.

Per le tegole di zucchero:

• Lavorare lo zucchero con il burro: **2 min. vel. 3**, poi unire il glucosio e la farina e amalgamare: **30 sec. vel. 4**. Lasciar riposare per 1 ora in frigorifero.

• Stendere l'impasto con la spatola su carta forno formando dei dischetti tondi ben distanziati, infornare a 180-200° (con forno ben caldo). Quando i biscotti cominciano a caramellare, toglierli dal forno, aspettare qualche minuto, poi disporre i biscotti su un matterello e dar loro la forma di "tegole".

Per la zuppa d'arancia:

• Portare ad ebollizione il succo con le bucce e il latte: **7 min. 100° vel. 1**. Togliere e tenere da parte.

• **Posizionare la farfalla** e montare i tuorli con lo zucchero: **3 min. vel. 3.**

• Aggiungere il liquido bollente (filtrato delle scorze) e nappare (senza far bollire): **7 min. 90° vel. 3. Togliere la farfalla**, versare in una ciotola e lasciar raffreddare mescolando e quando il composto si sarà raffreddato aggiungere la panna mescolando delicatamente.

Finitura: disporre le tegole caramellate in una coppetta, guarnirle con le "gocce" di cioccolato e completare con la zuppa d'arancia. Servire a temperatura ambiente.

Curiosità: *sulla Costiera Amalfitana, a poche miglia di distanza dalla costa, emergono dall'azzurro del mare tre isolotti, collegati secondo la leggenda al mito delle Sirene, che ammaliavano i naviganti con il loro canto spingendoli a naufragare sulle rocce delle coste.*

Difficoltà

50 min.

Costo: medio

FRANCO PALASCIANO

Ristorante IL POETA CONTADINO, Alberobello (BA)

"Non c'è amore più sincero, di quello per il cibo"

Carpaccio di pesce spada con tartar di branzino

Autore: **Chef Franco Palasciano**
Ristorante Il poeta contadino, Alberobello (BA)

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di pesce spada
- 2 limoni
- erba cipollina q.b.
- sale e pepe q.b.
- 1 costa di di sedano
- 4 cetriolini sott'aceto
- 6 olive dolci
- 10 capperi
- 200 g di filetto di branzino
- 50 g di olio extra vergine d'oliva
- 10 g di salsa di soia
- 10 g di aceto balsamico
- 100 g di insalata di misticanza

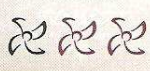
Esecuzione

- Disporre su un vassoio le fettine di pesce spada e marinarle con il succo di un limone, erba cipollina, sale e pepe.
- Tritare nel boccale sedano, cetrioli, olive e capperi: **2-3 colpi a vel. Turbo.**
- Aggiungere la polpa di branzino, poco succo di limone, sale, pepe e mescolare: **8 min. vel. 3.** Distribuire il composto sulle fettine di pesce spada e chiudere come un involtino.
- Emulsionare olio, succo di un limone rimasto, salsa di soia e aceto balsamico: **10 sec. vel. 4.**

Finitura: disporre sul piatto 2 involtini, guarnire con un'insalata di misticanza e irrorare con l'emulsione.

Curiosità: *il carpaccio è il piatto più popolare servito all'Harry's Bar di Venezia, dove fu creato per la prima volta nel 1950 in occasione della grande mostra dedicata a Vittore Carpaccio, celebre pittore veneziano del rinascimento noto per il suo uso di brillanti colori rossi e bianchi. La misticanza è un "miscuglio" di fresche insalatine di campo (tarassaco, crescione, cicoria, radicchio, rucola) ed erbette aromatiche (timo, santoreggia, origano, mentuccia) molto vitaminizzante e rinfrescante per il palato.*

Difficoltà



15 min.

Costo: medio

Triglie con crema di zucca